

HANDWERKLICH HERGESTELLTE
PASTA & OLIVENÖL EXTRA VERGINE AUS DEM
 MOLISE, der süditalienischen - eher unbekanntem,
 doch wunderschönen - Region zwischen Apulien
 und den Abruzzen. Molise hat 35 km Adriaküste
 und ein gebirgiges Hinterland - in welchem
 traditionell viel Landwirtschaft betrieben wird.

Hier leben und arbeiten junge Landwirte, die
 sich als Verein **VIA DEI CONTRABBANDIERI**
 zusammengeschlossen haben, um mit
 besonderem Augenmerk auf den Naturschutz und
 nach streng biologischen Methoden Getreide und
 Oliven anzubauen. Beides wird ohne Einsatz von
 Kunstdüngern und Unkrautvernichtungsmitteln
 angebaut und die Bodenbearbeitung erfolgt unter
 Beachtung des natürlichen Gleichgewichts.

Es werden Emmer und robuste „alte“
 Hartweizensorten wie Senator Cappelli und
 Saragolla angebaut, die sich optimal für die
 Weiterverarbeitung von perfekten Nudeln eignen.

In Kooperation mit den besten Handwerkern der
 Region - Getreidemüller, Pastamacher, Ölmüller -
 werden aus dem regionalen Getreide und Oliven
 Produkte höchster Qualität und Güte hergestellt.



Durch den Kauf von Pasta und Olivenöl leistest Du
 einen Beitrag zum Naturschutz und unterstützt
 die Lebensgrundlage der kleinen Landwirte in der
 italienischen Provinz Campobasso.

Seit über 4 Jahren haben beide Vereine eine
 gemeinsame Kooperation.

Der **Verein Natürlich Leben e.V.** unterstützt
 und fördert die Arbeit und Ziele von
 Viadeicontrabbandieri Ass. und bietet dessen
 besonderen Produkte in Deutschland auch im
 Onlineshop **VENALE.DE** an.



PASTA & OLIVENÖL EXTRA VERGINE
handwerklich hergestellt

Eine Kooperation mit

ViadeiContrabbandieri Ass.

Aus dem Naturschutzgebiet am Occhito See -
 Provinz Campobasso/Region Molise (I)



Verein Natürlich Leben e. V.
 Niesberg 9
 83112 Frasdorf

Tel.: +49 (0) 8052-9579606
 Mail: info@venale.de
www.venale.de



www.venale.de



Pasta aus reinem Emmer-Vollkorn und Hartweizen-Vollkorn (Sorte Saragolla und Senator Capelli)

Die Besonderheiten neben dem naturgemäßen Anbau sind:

- Bei der Vermahlung mit Natursteinen kommen beim Vollkornmehl der volle Getreide-Geschmack und das -Aroma maximal zur Geltung, wobei die Nähreigenschaften des Getreidekeimlings unbeschädigt bleiben,
- die handwerkliche Nudelherstellung erfolgt durch Bronzeformen und
- insbesondere die langsame Trocknung bei niedriger Temperatur (max. 45°C) erzeugt eine frische und aromatische Pasta, die außerdem gesund und gut verdaulich ist.

Olivenöl extra vergine

Die Oliven stammen aus hundertjährigen Bäumen in der Provinz rund um Campobasso. Trotz der Höhenlage der Olivenhaine von ca. 700 m ü.NHN ist das Klima - bedingt durch den naheliegenden großen Stausee- sehr mild und ideal, damit die Olivensorten prächtig gedeihen. Diese werden nach streng biologischen Richtlinien und unter maximaler Reduzierung von fossilen Brennstoffen gepflegt. Nachdem die Oliven zum richtigen Reifezeitpunkt per Hand geerntet und sofort vom örtlichen Ölmüller in einem kontinuierlichen Zyklus kalt gepresst werden, bleiben im wunderbaren Öl die antioxidativen Eigenschaften voll erhalten. Die Komplexität und Feinheit der Fruchtaromen ergänzen sich perfekt und ergeben ein harmonisches, säurearmes Olivenöl in einem geschmacklichen Gleichgewicht von bitter und pikant.

Das handwerklich hergestellte Olivenöl Extra vergine von **Via dei Contrabbandieri** eignet sich für Salate, zum Verfeinern nach dem Dünsten von Gemüse, Suppen und Pasta.

