

# Es ist geschafft !

**Wir haben unser eigenes Olivenöl!**

## **Zitronen-Vanille-Olivenöl**

**Dieses Olivenöl wurde eigens entwickelt um ein Gourmet-Erdbeerdessert mit Vanilleeis herzustellen!**



*Es eignet sich aber für fast alle Süßspeisen mit frischen Früchten !  
Einen kleinen Schuss von dem Öl  
in eine Quarkspeise oder in die  
Kuchenfüllung verleiht es ein  
unglaubliches tolles Aroma !  
Und Gesund ist es auch noch!*

Dieses Öl wird für uns in Sizilien produziert und abgefüllt!

*Oliven, mit dem richtigen Reifegrad, werden zusammen mit sizilianischen Bio-Zitronen gemahlen und dann gepresst. Dadurch entsteht ein tolles, aromatisches Zitronen -Olivenöl! Durch die Zugabe einer echten frischen Bio-Bourbon-Vanilleschote bekommt das Öl ein unvergleichbares fruchtiges Aroma!*

*Das Öl ist ein reines Naturprodukt.*

*Es befinden sich keine Aromastoffe, Farbstoffe, chemische Zusätze sowie Konservierungsstoffe darin!*

**SCHUCK**  
FEINE KOST UND WEINE



### **Das Öl erhalten Sie: (in ihrer Nähe)**

Schuck Feine Kost und Weine (bei uns)  
Gemüsestand Loni Färber (Sontheim )  
Blumen Ertle ( Sontheim/Niederstotzingen )  
Gärtnerei Mack (Niederstotzingen )

### **Das Erdbeerdessert genießen Sie im:**

Cafe-Restaurant Rössle (Sontheim)  
Gasthaus Ochsen (Bergenweiler )  
Gasthaus Krone (Niederstotzingen )  
Gasthaus Mohren ( Stetten)  
Bistro Neff's ( Fußgängerzone Günzburg )  
Goldenes Rad (Langenau)

Wir suchen weiter Verkaufstellen und Restaurants die unser Öl bzw. das Dessert anbieten möchten !

### **Rezept gibt's bei uns oder bei den Verkaufstellen!**

#### **Zutaten für Ihr Gourmetrezept (für 4 Personen)**

50 ml. Zitronen-Vanille-Olivenöl (unsere Eigenmarke )  
600g frische Erdbeeren  
1 Stück unbehandelte Limette oder Zitrone, 4 Minzeblätter  
30 g Puderzucker, 4 große Kugeln Vanilleeis

**SCHUCK**  
FEINE KOST UND WEINE

Roland Schuck  
Schubertstrasse 3  
89567 Sontheim/Brenz  
07325/3860

[www.roland-schuck.de](http://www.roland-schuck.de)