



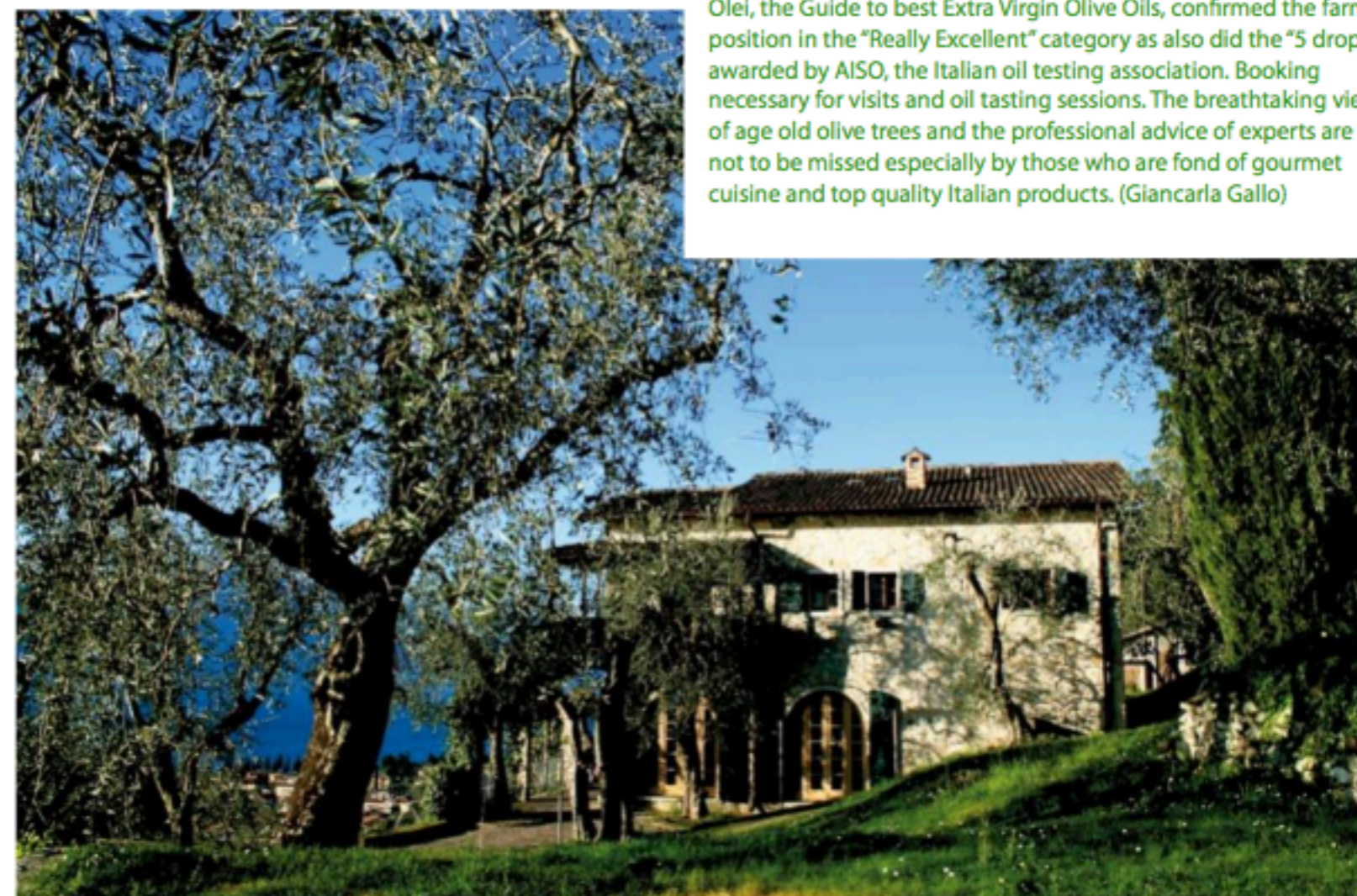
Paolo Bonomelli Boutique Olive Farm ist die weltweit am häufigsten ausgezeichnete italienische Olivenfarm



Mit einer Fläche von insgesamt 16 Hektar, 12 davon ausschließlich dem Anbau der Oliven und der Produktion von exzellentem kaltgepresstem Olivenöl gewidmet und ein Besitz von mehr als 4.500 Bäumen, ist Paolo Bonomelli Boutique Olive Farm ein einzigartiges Unternehmen, dem die heute 30 Jahre tägliche Anstrengung, Investitionen sowie landwirtschaftliche und mutige unternehmerische Entscheidungen, außergewöhnliche Genugtuungen schenkt. Der Besuch bei Paolo Bonomelli Boutique Olive Farm am Gardasee ist ein unvergessliches Erlebnis, das ermöglicht, aus erster Hand die Atmosphäre eines landwirtschaftlichen Unternehmens einzusatmen und zu erleben, das einzig auf die kompromisslose Produktion von Qualität gezielt ist. Das kaltgepresste Olivenöl von Paolo Bonomelli ist gesund und bereichert mit seinem intensiven und komplexen Bouquet jedes Gericht der guten italienischen Küche. Aber nicht nur das. Es ist internationaler Meise und ernet jedes Jahr die Zustimmung der erfahrensten und weltweit geschulten Gaumen. Dieses Jahr 2017 begann mit den ersten Preisen bei den drei weltweit angesehensten Wettbewerben. Der Mario Solinas in Madrid, der Athena in Athen und der Evooleum in Spanien bestätigen Paolo Bonomelli seinen Platz an der Spitze des exzellenten Olivenanbaus mit seinem Trefort, dem Gran Cru aus einheimischen Sorten, das Ergebnis aus der Auswahl der besten kaltgepressten Öle des Unternehmens und aus mehr als

200 chemischen und sensorischen Analysen. Auch in Italien ist die Genugtuung groß: für den Gambero Rosso ist das Drizzar von Bonomelli das beste kaltgepresste Olivenöl DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) Italiens, was auch durch den ersten Preis beim Orciolo d'oro, dem ältesten Öl Wettbewerb Italiens bestätigt wurde. Auch der Führer für die besten kaltgepressten Öle, Flos Olei, bestätigt Paolo Bonomelli Boutique Olive Farm in der ersten Verdienstkategorie "Really Excellent" und AISO, die italienische Vereinigung von Öl Sommeliers, verleiht ihm 5 Tropfen, die beste Bewertung überhaupt. Für Besichtigungen und Verkostungen bittet das Unternehmen um eine obligatorische Reservierung, aber die jahrhundertealten Olivenbäume, die professionelle Erklärung und die atemberaubende Besichtigung sind unverzichtbar, besonders für die Liebhaber der Gourmet Küche und der exzellenten italienischen Produkte. Weitere Informationen und Erläuterungen kann man auf der Webseite paolobonomelli.com finden. (Giancarla Gallo)

**PAOLO BONOMELLI
BOUTIQUE OLIVE FARM**
Via per Albisano, 95
Torri del Benaco (VR)
Phone +39 045 6296711
www.paolobonomelli.com
info@paolobonomelli.com



Paolo Bonomelli Boutique Olive Farm the most awarded Italian Olive Oil producer in the world

Paolo Bonomelli Boutique Olive Farm, 16 hectares of land twelve of which with 4,500 trees entirely dedicated to the production of top quality Extra Virgin Olive Oil, is a unique farm which has achieved amazing results thanks to 30 years of daily commitment, investments and daring agronomic and business policies. A visit to this farm is an unforgettable experience. It is a full immersion into the atmosphere of a farm where everybody is committed to the production of oils of uncompromising quality. Bonomelli Extra Virgin Olive Oils are important for a healthy diet and with their intense and complex bouquets are an enrichment to Italian cuisine. Year after year these Oils have been awarded the most prestigious prizes and their quality has been recognised by international experts. In 2017 the farm received three of the most famous awards the Mario Solinas prize in Madrid, the Athena prize in Athens and the Evooleum prize in Spain, thus confirming it at the top of the olive growing business with its Trefort, the Gran Cru of autochthonous cultivars, a selection of the best Extra Virgin Olive Oils which have passed more than 200 chemical and sensorial tests. In Italy Gambero Rosso has acknowledged Bonomelli's Drizzar as the best PDO Extra Virgin Olive Oil, a mark of recognition further confirmed by the awarding of the Orciolo d'oro prize, the oldest Italian competition for oil producers. Flos Olei, the Guide to best Extra Virgin Olive Oils, confirmed the farm's position in the "Really Excellent" category as also did the "5 drops" awarded by AISO, the Italian oil testing association. Booking necessary for visits and oil tasting sessions. The breathtaking view of age old olive trees and the professional advice of experts are not to be missed especially by those who are fond of gourmet cuisine and top quality Italian products. (Giancarla Gallo)