SARDA DELI

Olive Oil & More!

FONDATO · MMXXVI

Direktimport aus Sardinien

Ausgabe · 2026

IM VERTRIEB VON SARDA-DELI | ALTOEVO *Marke aus Budoni, Sardegna*

SORTIMENTSKATALOG · AUSSCHLIESSLICH B2B-FACHHANDEL

Zwei Wege nach Sardinien.

Premium Olivenöle, Antipasti und Delikatessen von Altoevo — kuratiert für Feinkosthandel, Gastronomie und Wiederverkäufer im deutschsprachigen Raum.

Sarda-Deli
INH. JÖRG WACHSMUTH
WILMERESCH 42 · 48565 BURGSTEINFURT

Vertriebsmarke
ALTOEVO · OLIO EXTRA VERGINE

Katalog 2026
54 SEITEN · A4

CONTENUTO

Inhalt des Kataloges

01 Über Uns — S. 03
Sarda-Deli & Altoevo · zwei Wege, eine Passion

02 Herkunft — Sardinien — S. 04
Karte, Klima, Terroir

03 Legende & Zeichen — S. 05
Auszeichnungen, Kennzeichnungen, Einheiten

04 Olivenöle Extra Vergine — S. 07
Altoevo · Elaiò · Terras

05 Aromatisierte Öle — S. 10
Zitrone · Myrte · Trüffel · Peperoncino

06 Oliven & Antipasti — S. 15
Salzlaken, gegrillt, mariniert · Gemüse

07 Cremes & Aufstriche — S. 30
Bomba, Tapenaden, Pilzcremes

08 Naturkosmetik mit Olivenöl — S. 35
Gesicht · Körper · Sonne

09 Tisane — Sardische Kräutertees — S. 46
Wildgesammelt, aromatisch

10 Verkostungsnotizen — S. 47
Sensorische Profile der drei Öl-Linien

11 Rezepte für die Gastronomie — S. 48
Drei Klassiker mit Altoevo

12 Staffelpreismatrix & Bestellung — S. 51
Sell-In-Konditionen · MBM 50 · Ansprechpartner

CHI SIAMO · ÜBER UNS

Zwei Wege, eine Passion.

SARDA-DELI · DEUTSCHLAND

Der Fachhandels-partner.

Sarda-Deli bringt Premium Olivenöl und Delikatessen aus Sardinien in den deutschsprachigen Feinkost- und Gastronomiehandel — direkt vom Erzeuger, ohne Umwege.

Wir arbeiten ausschließlich mit ausgewählten sardischen Manufakturen zusammen und liefern faire Konditionen, verlässliche Verfügbarkeit und wiederverkaufs-freundliche Staffelpreise.

Geprüfte Qualität. Transparente Herkunft. Ausschließlich B2B.

B2B · FEINKOST · GASTRONOMIE · WIEDERVERKÄUFER

ALTOEVO · BUDONI, SARDEGNA

Die Manufaktur.

Altoevo ist das Ergebnis eines Familientraums — geführt von Michele, Vater Luigi und Bruder Giuseppe. Ein Projekt, das die Wurzeln des Südens Italiens auf die außergewöhnliche Insel Sardinien überträgt.

Sorgfältige Olivenauswahl, nachhaltiger Anbau und handwerkliche Verarbeitung stehen im Mittelpunkt. Drei Öllinien, aromatisierte Öle, marinierte Antipasti und eine Naturkosmetiklinie auf Olivenölbasis bilden das Sortiment.

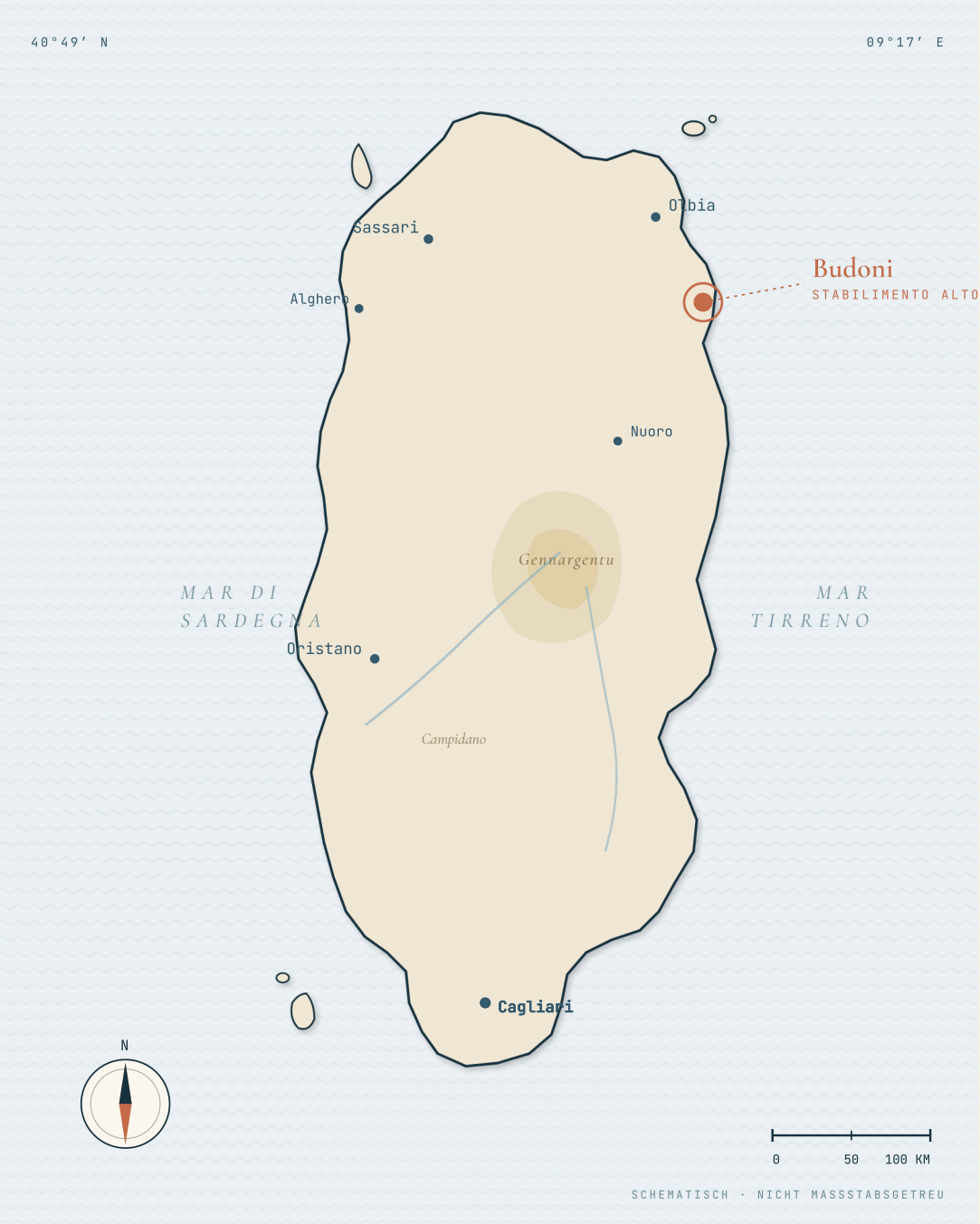
Passione, Tradizione, Autenticità.

STABILIMENTO · BUDONI · PROVINCIA DI SASSARI

TERRA D'ORIGINE · HERKUNFT

Sardegna.

40.8° N · 9.3° E
MEDITERRANEO OCCIDENTALE



Terroir

Kalkhaltige, mineralreiche Böden zwischen Meer und Bergen. Küstennähe garantiert milde Winter — ideal für die späte Ernte.

Klima

Mediterran, mit über 2.700 Sonnenstunden pro Jahr. Trockene Sommer und der Maestrale prägen die aromatische Dichte der Oliven.

Ernte

Handgelesen zwischen Ende Oktober und Mitte Dezember. Kaltextraktion binnen 4 Stunden nach der Ernte — für maximale Frische.

SIMBOLI · ZEICHEN

Wie zu lesen.

Jedes Produkt in diesem Katalog ist mit Kurzzeichen versehen, die Herkunft, Zertifizierung und Eignung auf einen Blick zeigen. Die vollständige Spezifikation ist Bestandteil der Produktbegleitpapiere.

B — Bio
Nach EU-Öko-Verordnung zertifizierter biologischer Anbau ohne synthetische Pflanzenschutzmittel.

V — Vegan
Vollständig pflanzliches Erzeugnis — keine tierischen Bestandteile oder Verarbeitungshilfsstoffe.

GF — Glutenfrei
Rezeptur natürlich glutenfrei. Auf Wunsch mit Analysenzertifikat pro Charge.

IT — 100% Italienisch
Rohstoff und Verarbeitung ausschließlich in Italien — überwiegend Sardegna und Puglia.

EV — Extra Vergine
Kaltextrahiert innerhalb weniger Stunden nach der Ernte. Säuregehalt < 0,8 %.

HA — Handverlesen
Manuelle Auswahl von Frucht und Rohstoff — Grundlage der Altoevo-Qualitätskette.

HR — HORECA
Empfohlen für Hotellerie, Restauration und Catering — auch in Gastro-Gebinden.

FK — Feinkost-Regal
Retail-tauglich: attraktive Verpackung, klare Etikettierung, EAN vorhanden.

Preise werden ausschließlich im geschlossenen B2B-Bereich kommuniziert. Bitte kontaktieren Sie uns für Staffelpreise, Palettenware und individuelle Konditionen.

CATEGORIA UNO · OLI EXTRAVERGINE

04

Olivenöle Extra Vergine.

Drei Linien, ein Anspruch: kaltextrahiertes Olivenöl der Cultivar-Auswahl der Familie Altoevo. Vom Premiumöl mit intensivem Fruchtprofil bis zum ausgewogenen Alltagsöl für Küche und Handel.

- ALTOEVO — PREMIUM
- ELAIÒ — GASTRONOMIE
- TERRAS — ALLTAG
- KALTEXTRAKTION < 4H
- HANDVERLESEN
- 100 % ITALIENISCH

PRODUKT 01 / 36 · 04 · OLIVENÖLE

01

ALTOEVO · PREMIUM · 100% ITALIENISCH · VEGAN · EV

Olio Altoevo — Extra Vergine

Das Flaggschiff der Manufaktur: fruchtig-intensiv mit Noten von Artischocke, Karde und frischer Mandel. Anhaltend bitter und pfeffrig — die Signatur eines echten Premium-EVO.

HERKUNFT
100% italienische Oliven, Verarbeitung in Budoni (SS)

HERSTELLUNG
Kaltextraktion < 4 h nach der Ernte, ungefiltert schonend

SENSORIK
Fruttato medio-intenso · Bitter/Piccante persistent

VERWENDUNG
Salate, Braten, Wild, Bruschetta, gekochtes Gemüse

SELL-IN · NETTO/EINHEIT · 500 ML (HAUPTFORMAT)

weitere Formate S. 51

AB 50	AB 100	AB 200	AB 500
10,05 €	9,80 €	9,60 €	9,25 €

EMPF. VK FACHHANDEL 18,90 € zzgl. MwSt.

> „L'essenza di un olio raffinato e pregiato."
>
> SIGNATURE NOTE

FORMATE	SKU	MHD
250 ml · 500 ml · 750 ml · 3 l · 5 l	ALT-EVO-22	18 Monate

PRODUKT 02 / 36 · 04 · OLIVENÖLE

OLIO ELAIÒ

02

ALTOEVO · ELAIÒ | 100% ITALIENISCH | VEGAN | HORECA

Olio Elaiò — Extra Vergine

Die Tradition auf dem Teller: ein rundes, harmonisches EVO für die mediterrane Küche. Konzipiert für Ristoranti und Fachbetriebe, die Authentizität ohne Kompromisse servieren wollen.

HERKUNFT

Italienische Olivenmischung — kuratiert von Altoevo

HERSTELLUNG

Kaltextraktion, dekantiert und leicht filtriert

SENSORIK

Fruttato leggero-medio · elegante Herbe · seidige Textur

VERWENDUNG

Pasta, Fisch, gedämpftes Gemüse, Suppen zum Finalisieren

SELL-IN · NETTO/EINHEIT · 500 ML (HAUPTFORMAT)

weitere Formate S. 51

AB 50	AB 100	AB 200	AB 500
10,05 €	9,80 €	9,60 €	9,25 €

EMPF. VK FACHHANDEL 18,90 € zzgl. MwSt.

> „L'olio della tradizione — dedicato ai ristoranti."
>
> SIGNATURE NOTE

FORMATE

250 ml · 500 ml · 750 ml · 3 l · 5 l

SKU

ALT-ELA-24

MHD

18 Monate

PRODUKT 03 / 36 · 04 · OLIVENÖLE

OLIO TERRAS

03

ALTOEVO · TERRAS

100% ITALIENISCH

VEGAN

RETAIL

Olio Terras — Extra Vergine

Das Alltagsöl der Linie: einfach, authentisch, verlässlich. Terras richtet sich an die Große Distribution und den Einzelhandel — ein EVO für alle, die Qualität zum täglichen Preis suchen.

HERKUNFT

Italienische Oliven — hauptsächlich Süditalien

HERSTELLUNG

Kaltextraktion, filtriert für maximale Regalstabilität

SENSORIK

Fruttato leggero · milde Bitterkeit · rund

VERWENDUNG

Alltagsküche, Marinaden, Backen, warme Anwendungen

SELL-IN · NETTO/EINHEIT · 500 ML (HAUPTFORMAT)

weitere Formate S. 51

AB 50	AB 100	AB 200	AB 500
10,05 €	9,80 €	9,60 €	9,25 €

EMPF. VK FACHHANDEL 18,90 € zzgl. MwSt.

> „Semplice, autentico, quotidiano."
>
> SIGNATURE NOTE

FORMATE

250 ml · 500 ml · 750 ml · 3 l · 5 l

SKU

ALT-TER-26

MHD

18 Monate

PRODUKT 04 / 36 · 05 · AROMATISIERTE ÖLE

OLIO AROMATIZZATO AL LIMONE

„Sole di Sardegna in bottiglia."

SIGNATURE NOTE

04

AROMAÖL · 100% ITALIENISCH · VEGAN

Olio aromatizzato al Limone

Kaltextrahiertes EVO mit ätherischem Öl frischer sizilianischer und sardischer Zitronen. Klar, spritzig, mit unverkennbarer Zitrusnase — ohne künstliche Aromen.

HERKUNFT
Sardische Manufaktur, Zitrusaroma aus dem Mediterran

HERSTELLUNG
Milde Aromatisierung, keine Erhitzung

VERWENDUNG
Fisch, Meeresfrüchte, weißer Salat, Carpaccio, Sorbet

ZUTATEN
98 % EVO · 2 % natürliches Zitronenaroma

SELL-IN · NETTO/EINHEIT · ZITRONENÖL — Staffel je Karton

AB 50	AB 100	AB 200	AB 500
7,75 €	7,55 €	7,40 €	7,15 €

EMPF. VK FACHHANDEL 14,90 € zzgl. MwSt.

FORMAT	SKU	MHD
250 ml	ALT-LIM-25	12 Monate

PRODUKT 05 / 36 · 05 · AROMATISIERTE ÖLE

OLIO AL MIRTO

„Il profumo dell'isola — herb, harzig, unverkennbar."

SIGNATURE NOTE

05

AROMAÖL · SARDEGNA · VEGAN

Olio aromatizzato al Mirto

EVO aromatisiert mit sardischer Myrte — der signaturaromatischen Pflanze der Insel. Warm-holzige Noten mit einer feinen Süße im Finish.

HERKUNFT

Sardische Myrte, wildgesammelt in Küstennähe

VERWENDUNG

Wild, Lamm, Schwein, Käseplatten, gebackener Ricotta

ZUTATEN

98 % EVO · 2 % natürliches Myrtenaroma

NOTIZ

Eine sardische Rarität — perfekt für Storytelling im Regal

SELL-IN · NETTO/EINHEIT · MYRTENÖL — Staffel je Karton

AB 50	AB 100	AB 200	AB 500
8,20 €	8,00 €	7,85 €	7,55 €

EMPF. VK FACHHANDEL 15,90 € zzgl. MwSt.

FORMAT	SKU	MHD
250 ml	ALT-MIR-23	12 Monate

PRODUKT 06 / 36 · 05 · AROMATISIERTE ÖLE

OLIO AL TARTUFO NERO

> „Erdig, tief, dezent — das schwarze Gold Italiens."
>
> SIGNATURE NOTE

06

AROMAÖL · 100% ITALIENISCH · VEGAN · GASTRO

Olio al Tartufo Nero

EVO mit Sommertrüffel-Aroma (Tuber aestivum). Ausgewogen dosiert für den Einsatz auf Pasta, Rührei und Risotto — ohne die Aromen zu erschlagen.

HERKUNFT
Italienische Trüffelaromatisierung

VERWENDUNG
Rührei, Risotto, Tagliatelle, Carpaccio, Pommes

HINWEIS
Dünn beträufeln, nicht erhitzen

ZUTATEN
EVO · Trüffelextrakt · Trüffelstückchen

SELL-IN · NETTO/EINHEIT · SCHWARZES TRÜFFELÖL — Staffel je Karton

AB 50	AB 100	AB 200	AB 500
9,55 €	9,35 €	9,15 €	8,85 €

EMPF. VK FACHHANDEL 18,90 € zzgl. MwSt.

FORMAT	SKU	MHD
250 ml	ALT-TAN-27	18 Monate

PRODUKT 07 / 36 · 05 · AROMATISIERTE ÖLE

OLIO AL TARTUFO BIANCO

07

AROMAÖL · PREMIUM

100% ITALIENISCH

GASTRO

Olio al Tartufo Bianco

EVO mit dem Aroma des weißen Trüffels (Tuber magnatum). Ein Signature-Öl für die gehobene Gastronomie: elegant, tief, ausgesprochen aromatisch.

HERKUNFT

Aromatisierung mit italienischem Weißtrüffel

VERWENDUNG

Tagliolini, Fonduta, Uovo, Tartar, Foie gras

HINWEIS

Nie erhitzen — nur zum Finalisieren

POSITIONIERUNG

Aperitivo-Karte, Fine-Dining-Regal

SELL-IN · NETTO/EINHEIT · WEISSES TRÜFFELÖL — Staffel je Karton

AB 50	AB 100	AB 200	AB 500
10,95 €	10,70 €	10,45 €	10,10 €

EMPF. VK FACHHANDEL 21,90 € zzgl. MwSt.

> *„Die Königin der Aromen — knoblauchig, floral, unverwechselbar."*
>
> SIGNATURE NOTE

FORMAT	SKU	MHD
250 ml	ALT-TAB-28	18 Monate

PRODUKT 08 / 36 · 05 · AROMATISIERTE ÖLE

OLIO AL PEPERONCINO

08

AROMAÖL · 100% ITALIENISCH · VEGAN

Olio al Peperoncino

EVO mit süditalienischem Peperoncino kalt aromatisiert — vollmundige Schärfe mit fruchtiger Basis. Nicht aggressiv, sondern warm.

HERKUNFT
Peperoncino aus Kalabrien & Puglia

VERWENDUNG
Pizza, Aglio-Olio, Meeresfrüchte, Bruschetta

SCHÄRFE
Mittel — universell einsetzbar

ZUTATEN
EVO · Peperoncino · natürliches Aroma

SELL-IN · NETTO/EINHEIT · CHILIÖL — Staffel je Karton

AB 50	AB 100	AB 200	AB 500
7,75 €	7,55 €	7,40 €	7,15 €

EMPF. VK FACHHANDEL 14,90 € zzgl. MwSt.

> „Il piccante caldo del Sud."
>
> SIGNATURE NOTE

FORMAT	SKU	MHD
250 ml	ALT-PEP-29	18 Monate

06

CATEGORIA SEI · OLIVE & ANTIPASTI

Oliven & Antipasti.

Tafeloliven in Salzlake, mariniert oder getrocknet — dazu die Klassiker der süditalienischen Antipasti-Küche: Artischocken, Auberginen, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, gefüllter Peperoncino.

- OLIVE VERDI GIGANTI
- BELLA DI CERIGNOLA
- TERMITE DI BITETTO
- NOCELLARA
- OLIVE NERE SECCHE
- APERITIVO-MIX
- CARCIOFI · MELANZANE · CIPOLLE
- POMODORI SECCHI · PEPERONCINO RIPIENO

PRODUKT 09 / 36 · 06 · OLIVEN

OLIVE VERDI GIGANTI

09

TAFELOLIVEN · ITALIENISCH · VEGAN · GLUTENFREI

Olive verdi giganti in salamoia

Extra große grüne Tafeloliven in mildem Salzsud. Fleischig, knackig, mild — der Klassiker für Aperitivo-Platten und Bar-Snacks.

SORTE
Große grüne Oliven, kernhaltig

VERWENDUNG
Aperitivo, Antipasto misto, Tapas, Bar-Karte

AROMA
Mild, frisch-salzig, klassisch

ZUTATEN
Oliven · Wasser · Salz

SELL-IN · NETTO/EINHEIT · TAFELOLIVEN 300 G

Staffel je Karton

AB 50	AB 100	AB 200	AB 500
3,50 €	3,40 €	3,35 €	3,25 €

EMPF. VK FACHHANDEL 6,90 € zzgl. MwSt.

> „Große grüne Oliven in Salzlake."
>
> SIGNATURE NOTE

FORMAT	SKU	MHD
Glas ca. 314 ml	ALT-OVG-40	24 Monate

OLIVE APERITIVO

10

TAFELOLIVEN · MIX | ITALIENISCH | VEGAN

Olive Aperitivo in salamoia

Ausgewogene Mischung kleiner Tafeloliven in Salzlake — grün, schwarz und dunkelrot. Optisch attraktiv, geschmacklich vielschichtig.

SORTENMIX
3 kleine Cultivar, kernhaltig

VERWENDUNG
Bar-Mix, Aperitif, Cocktail-Beilage

AROMA
Mild bis fruchtig, harmonisch abgestimmt

ZUTATEN
Oliven · Wasser · Salz · Essig

SELL-IN · NETTO/EINHEIT · TAFELOLIVEN 300 G — Staffel je Karton

AB 50	AB 100	AB 200	AB 500
3,50 €	3,40 €	3,35 €	3,25 €

EMPF. VK FACHHANDEL 6,90 € zzgl. MwSt.

> „Mischung für den perfekten Aperitivo."
>
> SIGNATURE NOTE

FORMAT	SKU	MHD
Glas ca. 314 ml	ALT-APE-41	24 Monate

BELLA DI CERIGNOLA

11

TAFELOLIVEN · CULTIVAR · PUGLIA · VEGAN

Olive „Bella di Cerignola" alla contadina

Ausgewachsene grüne Cerignola-Oliven aus Apulien nach Bauern-Art angemacht — mit Knoblauch, Kräutern und mildem Essig. Große, feste Frucht.

SORTE
Bella di Cerignola
DOP-Herkunftsregion

VERWENDUNG
Antipasto, Käseplatte, mediterrane Salate

AROMA
Fruchtig, mild, ausgeprägter Biss

ZUTATEN
Oliven · Wasser · Salz · Knoblauch · Kräuter · Essig

SELL-IN · NETTO/EINHEIT · TAFELOLIVEN 300 G — Staffel je Karton

AB 50	AB 100	AB 200	AB 500
3,50 €	3,40 €	3,35 €	3,25 €

EMPF. VK FACHHANDEL 6,90 € zzgl. MwSt.

> „La regina delle olive da tavola."
>
> SIGNATURE NOTE

FORMAT	SKU	MHD
Glas ca. 314 ml	ALT-BDC-42	24 Monate

PRODUKT 12 / 36 · 06 · OLIVEN

OLIVE NERE SECCHE CONDITE

12

TAFELOLIVEN · TROCKEN | SÜDITALIEN | VEGAN

Olive nere secche condite

Ofengetrocknete schwarze Oliven, mariniert in EVO mit Kräutern und Knoblauch. Konzentriertes, intensives Aroma — ein Statement auf jeder Antipasti-Platte.

SORTE
Schwarze Oliven, ofengetrocknet

VERWENDUNG
Pasta puttanesca, Focaccia, Käseplatte

AROMA
Sehr intensiv, umami, konzentriert

ZUTATEN
Oliven · EVO · Kräuter · Knoblauch · Salz

SELL-IN · NETTO/EINHEIT · TAFELOLIVEN 300 G — Staffel je Karton

AB 50	AB 100	AB 200	AB 500
3,50 €	3,40 €	3,35 €	3,25 €

EMPF. VK FACHHANDEL 6,90 € zzgl. MwSt.

> „Concentrato di sole del Sud."
>
> SIGNATURE NOTE

FORMAT	SKU	MHD
Glas ca. 314 ml	ALT-ONS-43	18 Monate

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE

13

ENTSTEINT · ITALIENISCH · VEGAN · HORECA

Olive verdi denocciolate in salamoia

Grüne Tafeloliven, entsteint und in Salzlake — der Küchenklassiker für die Gastronomie. Hoher Ausbeute-Wert, kein Aufwand, verlässliche Qualität.

SORTE
Grüne Oliven, kernlos

VERWENDUNG
Pizza, Pasta, Salate, Focaccia, Snacks

AROMA
Klassisch mild, salzig-frisch

ZUTATEN
Oliven · Wasser · Salz

SELL-IN · NETTO/EINHEIT · TAFELOLIVEN 500 G — Staffel je Karton

AB 50	AB 100	AB 200	AB 500
5,70 €	5,60 €	5,45 €	5,25 €

EMPF. VK FACHHANDEL 10,90 € zzgl. MwSt.

> „Praktisch, sauber, gastronomiereif."
>
> SIGNATURE NOTE

FORMAT	SKU	MHD
Glas ca. 314 ml · Gastro-Eimer auf Anfrage	ALT-OVD-44	24 Monate

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE CONDITE

14

ENTSTEINT · MARINIERT · ITALIENISCH · VEGAN

Olive verdi denocciolate condite

Grüne kernlose Oliven, mariniert in EVO mit Kräutern der Provence, Knoblauch und Zitrusnoten. Sofort ready-to-serve.

SORTE
Grüne Oliven, kernlos, mariniert

VERWENDUNG
Ready-to-serve, Antipasti, Aperitivo, Fingerfood

AROMA
Kräuterig-warm, mit Knoblauchnote

ZUTATEN
Oliven · EVO · Kräuter · Zitrusschale · Knoblauch

SELL-IN · NETTO/EINHEIT · TAFELOLIVEN 300 G — Staffel je Karton

AB 50	AB 100	AB 200	AB 500
3,50 €	3,40 €	3,35 €	3,25 €

EMPF. VK FACHHANDEL 6,90 € zzgl. MwSt.

> „Sofort verwendbar, aromatisch veredelt."
>
> SIGNATURE NOTE

FORMAT	SKU	MHD
Glas ca. 314 ml	ALT-OVC-45	18 Monate

OLIVE TERMITE DI BITETTO

15

CULTIVAR · PUGLIA · BITETTO · VEGAN

Olive termite di Bitetto condite

Die Cima di Bitetto — eine kleine, honigsüße Cultivar aus dem apulischen Hinterland. Angemacht mit EVO und feinen Kräutern.

SORTE
Termite di Bitetto (Cima di Bitetto)

VERWENDUNG
Käseplatte, Wein-Aperitivo, Storytelling-Regal

AROMA
Süß-warm, mit hoher Fruchtdichte

ZUTATEN
Oliven · EVO · Kräuter · Salz

SELL-IN · NETTO/EINHEIT · TAFELOLIVEN 300 G — Staffel je Karton

AB 50	AB 100	AB 200	AB 500
3,50 €	3,40 €	3,35 €	3,25 €

EMPF. VK FACHHANDEL 6,90 € zzgl. MwSt.

> „Rarität aus dem Herzen Apuliens."
>
> SIGNATURE NOTE

FORMAT	SKU	MHD
Glas ca. 314 ml	ALT-TDB-46	18 Monate

OLIVE VERDI SCHIACCIATE

16

GEKLOPFT · SÜDITALIEN · VEGAN

Olive verdi schiacciate condite

Grüne, geklopfte Oliven — die Schale platzt beim leichten Schlag, das Fruchtfleisch nimmt die Marinade tief auf. Kräuterig, würzig, unverwechselbar.

HERSTELLUNG
Traditionell mit Holzstössel geklopft

VERWENDUNG
Antipasti, Pane cunzato, Käse

AROMA
Frisch-kräuterig, dicht mariniert

ZUTATEN
Oliven · EVO · Kräuter · Fenchel · Peperoncino

SELL-IN · NETTO/EINHEIT · TAFELOLIVEN 300 G

Staffel je Karton

AB 50	AB 100	AB 200	AB 500
3,50 €	3,40 €	3,35 €	3,25 €

EMPF. VK FACHHANDEL 6,90 € zzgl. MwSt.

> „Nach alter Bauern-Tradition geklopft."
>
> SIGNATURE NOTE

FORMAT	SKU	MHD
Glas ca. 314 ml	ALT-OVS-47	18 Monate

PRODUKT 17 / 36 · 06 · OLIVEN

NOCELLARA

17

CULTIVAR · SICILIA · VAL DI MAZARA · VEGAN

Olive verdi Nocellara in salamoia

Nocellara del Belice DOP — die sizilianische Königs-Cultivar. Dicke, buttrige Frucht, hoher Fettgehalt, milder Biss. Ein Stern der Antipasti-Karte.

SORTE
Nocellara del Belice

VERWENDUNG
Antipasto misto, Aperitivo, Wein-Pairing

AROMA
Buttrig, hellgrün, leicht grasig

ZUTATEN
Oliven · Wasser · Salz

SELL-IN · NETTO/EINHEIT · TAFELOLIVEN 300 G — Staffel je Karton

AB 50	AB 100	AB 200	AB 500
3,50 €	3,40 €	3,35 €	3,25 €

EMPF. VK FACHHANDEL 6,90 € zzgl. MwSt.

> „Sicilianità pura — knackig, buttrig, hell."
>
> SIGNATURE NOTE

FORMAT	SKU	MHD
Glas ca. 314 ml	ALT-NOC-48	24 Monate

PRODUKT 18 / 36 · 06 · ANTIPASTI

CARCIOFI GRIGLIATI

„Der Klassiker der Antipasti-Vitrine."

SIGNATURE NOTE

18

ANTIPASTI · SÜDITALIEN · VEGAN

Carciofi grigliati sott'olio

Gegrillte Artischockenherzen in EVO — leicht angebräunt, mit dezenter Rauchnote. Ready-to-serve.

VERWENDUNG
Antipasti-Platte, Pizza, Panini, Pasta

AROMA
Rauchig, süßlich, buttrig

ZUTATEN
Artischocken · EVO · Essig · Salz · Kräuter

NOTIZ
Beliebtestes SKU der Antipasti-Kategorie

Konditionen auf Anfrage · nicht Teil der Altoevo-Kernpreisliste 2026

FORMAT	SKU	MHD
Glas ca. 314 ml	ALT-CAR-49	18 Monate

MELANZANE GRIGLIATE

19

ANTIPASTI · SÜDITALIEN · VEGAN

Melanzane grigliate sott'olio

Gegrillte Auberginenscheiben in EVO, mit Kräutern und leichtem Knoblauch. Weich, rauchig, ein Muss auf jeder Antipasti-Karte.

VERWENDUNG

Antipasti, Sandwich, Tramezzini, Bruschetta

AROMA

Rauchig-süß, mit Knoblauch-Kräuter-Note

ZUTATEN

Auberginen · EVO · Essig · Kräuter · Knoblauch

VOR GEBRAUCH

Kalt aus dem Glas oder handwarm servieren

Konditionen auf Anfrage · nicht Teil der Altoevo-Kernpreisliste 2026

„Sommer im Glas — geröstete Auberginen in EVO."

SIGNATURE NOTE

FORMAT	SKU	MHD
Glas ca. 314 ml	ALT-MEL-50	18 Monate

PRODUKT 20 / 36 · 06 · ANTIPASTI

CIPOLLE GRIGLIATE

20

ANTIPASTI · SÜDITALIEN · VEGAN

Cipolle grigliate sott'olio

Gegrillte rote Zwiebeln in EVO — karamellisiert, mit balsamischer Note. Perfekt für Burger, Käseplatte oder als Beilage.

VERWENDUNG
Burger, Käse, gebratenes Fleisch, Focaccia

AROMA
Süßlich, mit Balsamico-Note

ZUTATEN
Rote Zwiebeln · EVO · Balsamico · Salz

NOTIZ
Ideal für Gastro-Snack-Karten

Konditionen auf Anfrage · nicht Teil der Altoevo-Kernpreisliste 2026

> *„Süßliche Röstzwiebeln, klassisch eingelegt."*
>
> SIGNATURE NOTE

FORMAT	SKU	MHD
Glas ca. 314 ml	ALT-CIP-51	18 Monate

POMODORI SECCHI

21

ANTIPASTI · PUGLIA · VEGAN

Pomodori secchi sott'olio

In der Sonne getrocknete Tomaten aus Apulien, eingelegt in EVO mit Kapern, Oregano und Knoblauch. Süß, salzig, intensiv.

HERKUNFT
Apulische Sonnentomaten

VERWENDUNG
Bruschetta, Pasta, Focaccia, Tramezzini

AROMA
Konzentriert süß-salzig, umami

ZUTATEN
Tomaten · EVO · Kapern · Oregano · Knoblauch

Konditionen auf Anfrage · nicht Teil der Altoevo-Kernpreisliste 2026

„Konzentrierte Sonne aus dem Süden."

SIGNATURE NOTE

FORMAT	SKU	MHD
Glas ca. 314 ml	ALT-POM-52	24 Monate

PRODUKT 22 / 36 · 06 · ANTIPASTI

PEPERONCINO RIPIENO

„Die schärfste Verführung Süditaliens."

SIGNATURE NOTE

22

ANTIPASTI · SIGNATURE · SÜDITALIEN · GLUTENFREI

Peperoncino ripieno con tonno e capperi

Runde, milde Peperoncini gefüllt mit Thunfischcreme und Kapern, eingelegt in EVO. Kleine Bissen mit großem Auftritt.

VERWENDUNG
Aperitivo, Amuse-bouche, Fingerfood

AROMA
Salzig-fischig, mit sanfter Schärfe

ZUTATEN
Peperoncino · Thunfisch · Kapern · EVO · Salz

NOTIZ
Perfektes Storytelling-Produkt für Regal & Karte

Konditionen auf Anfrage · nicht Teil der Altoevo-Kernpreisliste 2026

FORMAT	SKU	MHD
Glas ca. 314 ml	ALT-PRI-53	18 Monate

07

CATEGORIA SETTE · CREME & PATÈ

Cremes & Aufstriche.

Streichfähige Patés und Cremes für die Schnellküche: Bomba di Sapore für Pizza und Pasta, klassische Tapenaden aus schwarzen und grünen Oliven, Pilzcreme mit Cardoncello.

- BOMBA DI SAPORE
- CREMA DI OLIVE NERE
- CREMA DI OLIVE VERDI
- SAPORE CARDONCELLO

BOMBA DI SAPORE

23

SIGNATURE-AUFSTRICH · SÜDITALIEN · VEGAN

Bomba di Sapore

Die feurige süditalienische Antwort auf Pesto: fein gehackte Gemüse und Peperoncino in EVO. Ein Löffel für Pasta, Pizza, Bruschetta oder Panino.

VERWENDUNG
Pasta, Pizza, Bruschetta, Panini, gebratenes Fleisch

AROMA
Scharf-würzig, gemüsig, komplex

ZUTATEN
Peperoncino · Gemüse · Kräuter · EVO · Salz

NOTIZ
Umsatzstarker Impuls-Artikel im Kassenbereich

Konditionen auf Anfrage · nicht Teil der Altoevo-Kernpreisliste 2026

> *„Un cucchiaino cambia tutto."*
>
> SIGNATURE NOTE

FORMAT	SKU	MHD
Glas ca. 200 g	ALT-BMB-60	24 Monate

PRODUKT 24 / 36 · 07 · CREMES & AUFSTRICHE

CREMA DI OLIVE NERE

„Il classico patè mediterraneo."

SIGNATURE NOTE

24

TAPENADE · SÜDITALIEN · VEGAN

Crema di olive nere

Cremig-glatte Tapenade aus schwarzen Oliven mit EVO. Intensiv, salzig, umami — ein Klassiker der Antipasti-Karte.

VERWENDUNG
Bruschetta, Canapé, Käseplatte, Pastafüllung

AROMA
Intensiv schwarz, salzig-erdig

ZUTATEN
Schwarze Oliven · EVO · Kapern · Kräuter

NOTIZ
Auf Wunsch mit Sardellen erhältlich

Konditionen auf Anfrage · nicht Teil der Altoevo-Kernpreisliste 2026

FORMAT	SKU	MHD
Glas ca. 190 g	ALT-COV-61	24 Monate

PRODUKT 25 / 36 · 07 · CREMES & AUFSTRICHE

CREMA DI OLIVE VERDI

25

TAPENADE · SÜDITALIEN · VEGAN

Crema di olive verdi

Frische, hellgrüne Tapenade aus grünen Oliven — weniger salzig als die schwarze Variante, mit einer feinen Kräuternote.

VERWENDUNG
Bruschetta, Fisch, Antipasti, Sandwich

AROMA
Frisch-kräuterig, fein-salzig

ZUTATEN
Grüne Oliven · EVO · Kräuter · Zitronenschale

NOTIZ
Beliebte Kombination mit Ziegenkäse

Konditionen auf Anfrage · nicht Teil der Altoevo-Kernpreisliste 2026

> *„Fresca, luminosa, erbacea."*
>
> SIGNATURE NOTE

FORMAT	SKU	MHD
Glas ca. 190 g	ALT-COVR-62	24 Monate

PRODUKT 26 / 36 · 07 · CREMES & AUFSTRICHE

SAPORE CARDONCELLO

„Il bosco in un vasetto."

SIGNATURE NOTE

26

PILZCREME · PUGLIA · BASILICATA · VEGAN

Sapore Cardoncello — Pilzcreme

Cremig verarbeitete Cardoncello-Pilze (Pleurotus eryngii) in EVO — die aromatische Grundlage vieler süditalienischer Pilzgerichte.

VERWENDUNG
Bruschetta, Pasta, Risotto, Pilzsauce

AROMA
Erdig-nussig, herbstlich, umami

ZUTATEN
Cardoncello · EVO · Petersilie · Knoblauch · Salz

NOTIZ
Ideal auf Vitello Tonnato oder Gnocchi

Konditionen auf Anfrage · nicht Teil der Altoevo-Kernpreisliste 2026

FORMAT	SKU	MHD
Glas ca. 190 g	ALT-CDN-63	24 Monate

CATEGORIA OTTO · COSMETICI ALL'OLIO D'OLIVA

08

Naturkosmetik mit Olivenöl.

Vom Feld ins Bad: Hautpflege auf Basis von Extra Vergine Olivenöl. Reinigung, Pflege, Sonne, Nachtpflege. Sanft, natürlich, mediterran — mit spürbarer Wirkung.

- SEIFE · DUSCHGEL
- GESICHTSCREME FEUCHT & ANTI-AGE
- SONNENMILCH · AFTER-SUN
- HANDCREME · KÖRPERMILCH
- AFTERSHAVE · LIPPENPFLEGE

SAPONETTA ALL'OLIO D'OLIVA

27

KOSMETIK · ITALIENISCH · VEGAN

Saponetta Vegetale all'Olio d'Oliva

Pflanzenseife auf Basis von Extra Vergine Olivenöl. Sanft zur Haut, mild schäumend, in mehreren Duftvarianten erhältlich.

BASIS
Extra Vergine Olivenöl aus Altoevo-Produktion

VARIANTEN
Neutral · Zitrone · Myrte · Lavendel

VERWENDUNG
Gesicht · Hände · Körper

NOTIZ
Auch als Amenity-Line für Hotellerie

Konditionen auf Anfrage · nicht Teil der Altoevo-Kernpreisliste 2026

> *„Der Klassiker — pflegend und sanft."*
>
> SIGNATURE NOTE

FORMAT	SKU	MHD
ca. 100 g Stück	ALT-SAP-70	36 Monate

BAGNO DOCCIA

„Duschgel, das nicht austrocknet."

SIGNATURE NOTE

28

KOSMETIK · ITALIENISCH · VEGAN

Bagno Doccia all'Olio d'Oliva

Sanftes Duschgel mit EVO — reinigt mild, pflegt gleichzeitig. Frischer, dezenter Duft, gut verträglich für empfindliche Haut.

BASIS
Extra Vergine Olivenöl · milde Waschsubstanzen

VERWENDUNG
Tägliche Körperpflege · Familie

DUFT
Frisch-mediterran, leicht zitrisch

NOTIZ
Ideal für Hotel-Amenity-Konzept

Konditionen auf Anfrage · nicht Teil der Altoevo-Kernpreisliste 2026

FORMAT	SKU	MHD
250 ml	ALT-BAG-71	36 Monate

PRODUKT 29 / 36 · 08 · NATURKOSMETIK

CREMA MANI

29

KOSMETIK · NÄHREND | ITALIENISCH | VEGAN

Crema Mani Nutriente all'Olio d'Oliva

Nährende Handcreme mit hohem Anteil EVO — für rissige, beanspruchte Hände. Schnell einziehend, nicht fettend, dezent duftend.

ZIELGRUPPE
Beanspruchte Hände · Gastro · Handwerk

VERWENDUNG
Nach dem Händewaschen & abends

WIRKUNG
Repariert Hautbarriere · schützt · glättet

NOTIZ
Bestseller der Kosmetiklinie

Konditionen auf Anfrage · nicht Teil der Altoevo-Kernpreisliste 2026

> *„Reichhaltige Pflege, die schnell einzieht."*
>
> SIGNATURE NOTE

FORMAT	SKU	MHD
75 ml Tube	ALT-CM-72	36 Monate

PRODUKT 30 / 36 · 08 · NATURKOSMETIK

30

KOSMETIK · KÖRPER | ITALIENISCH | VEGAN

Crema Idratante Corpo Nutriente

Feuchtigkeitsspendende Körpermilch mit EVO und pflanzlichem Sheafett. Zieht schnell ein, hinterlässt einen leichten mediterranen Duft.

VERWENDUNG
Nach dem Duschen · vor dem Sonnenbaden

WIRKUNG
Feuchtigkeitsdepot · geschmeidige Haut

DUFT
Warm-mediterran, dezent

NOTIZ
Ergänzt Sonnenlinie hervorragend

Konditionen auf Anfrage · nicht Teil der Altoevo-Kernpreisliste 2026

> *„Reiche Feuchtigkeitspflege für den ganzen Körper."*
>
> SIGNATURE NOTE

FORMAT	SKU	MHD
250 ml	ALT-CC-73	36 Monate

CREMA VISO IDRATANTE

31

KOSMETIK · GESICHT | ITALIENISCH | VEGAN

Crema Viso Idratante — Nutrimento e Comfort

Feuchtigkeitsspendende Tagescreme mit EVO, Hyaluron und pflanzlichen Antioxidantien. Leichte Textur, mattes Finish, für alle Hauttypen.

WIRKUNG
Feuchtigkeit · glättet · beruhigt

VERWENDUNG
Morgens & abends aufs gereinigte Gesicht

HAUTTYP
Alle · empfindlich · normal · trocken

NOTIZ
Parfumfreie Variante auf Anfrage

Konditionen auf Anfrage · nicht Teil der Altoevo-Kernpreisliste 2026

„Tägliche Feuchtigkeit — spürbar zart."

SIGNATURE NOTE

FORMAT	SKU	MHD
50 ml Tiegel	ALT-CVI-74	36 Monate

CREMA VISO ANTIAGE

32

KOSMETIK · ANTI-AGE | ITALIENISCH | VEGAN

Crema Viso Anti-Age — Rigenerante

Regenerierende Nachtcreme mit EVO, Squalan und pflanzlichem Retinol. Mildert feine Linien, glättet, kräftigt die Hautbarriere.

WIRKUNG
Anti-Rughe · rigenerante · rassodante

VERWENDUNG
Abends auf das gereinigte Gesicht

ZIELGRUPPE
Reife Haut · anti-age Regime

NOTIZ
Perfekt in Kombination mit der Tagescreme

Konditionen auf Anfrage · nicht Teil der Altoevo-Kernpreisliste 2026

> *„Straffheit & Regeneration — Nacht für Nacht."*
>
> SIGNATURE NOTE

FORMAT	SKU	MHD
50 ml Tiegel	ALT-CVA-75	36 Monate

DOPOBARBA

33

KOSMETIK · RASUR | ITALIENISCH | VEGAN

Dopobarba Lenitivo all'Olio d'Oliva

Alkoholfreies After-Shave mit EVO und Aloe. Beruhigt gereizte Haut nach der Rasur, ohne zu brennen. Frischer, dezenter Duft.

WIRKUNG
Beruhigend · antibakteriell · pflegend

VERWENDUNG
Sofort nach der Rasur auftragen

DUFT
Frisch, männlich, dezent

NOTIZ
Auch für empfindliche Haut geeignet

Konditionen auf Anfrage · nicht Teil der Altoevo-Kernpreisliste 2026

> *„Aftershave ohne Alkohol — beruhigt sofort."*
>
> SIGNATURE NOTE

FORMAT	SKU	MHD
100 ml	ALT-DPB-76	36 Monate

PRODUKT 34 / 36 · 08 · NATURKOSMETIK

BURRO CACAO

34

KOSMETIK · LIPPEN · ITALIENISCH · VEGAN

Burro Cacao Nutriente all'Olio d'Oliva

Pflegender Lippenbalsam mit EVO und Kakaobutter. Schützt vor Kälte und Sonne, macht spröde Lippen geschmeidig.

WIRKUNG
Nährt · schützt · glättet

VERWENDUNG
Ganzjährig, mehrmals täglich

ZUTATEN
EVO · Kakaobutter · Vitamin E

NOTIZ
Perfekter Kassen-Impuls-Artikel

Konditionen auf Anfrage · nicht Teil der Altoevo-Kernpreisliste 2026

„Kleiner Stift, große Wirkung."

SIGNATURE NOTE

FORMAT	SKU	MHD
4,5 g Stift	ALT-BC-77	36 Monate

LATTE SOLARE

„Sonne trifft mediterrane Pflege."

SIGNATURE NOTE

35

KOSMETIK · SONNE | ITALIENISCH | VEGAN

Latte Solare Abbronzante

Sonnenmilch mit EVO — schützt und pflegt die Haut, unterstützt eine gleichmäßige Bräune. Leichte Textur, zieht schnell ein.

WIRKUNG

UV-Schutz · pflegend · leichte Bräunungsförderung

VERWENDUNG

30 min vor der Sonne, regelmäßig auffrischen

TEXTUR

Leicht, nicht fettend, wasserresistent

NOTIZ

Ideal für Strand- & Hotel-Linien

Konditionen auf Anfrage · nicht Teil der Altoevo-Kernpreisliste 2026

FORMAT	SKU	MHD
200 ml	ALT-SUN-78	36 Monate

PRODUKT 36 / 36 · 08 · NATURKOSMETIK

CREMA DOPOSOLE

„Frische Beruhigung nach der Sonne."

SIGNATURE NOTE

36

KOSMETIK · AFTER-SUN | ITALIENISCH | VEGAN

Crema Doposole

Kühlende After-Sun-Creme mit EVO und Aloe. Beruhigt gereizte Haut, spendet intensiv Feuchtigkeit, verlängert die Bräune.

WIRKUNG

Beruhigt · kühlt · pflegt

VERWENDUNG

Nach dem Sonnenbad · nach der Dusche

WIRKSTOFFE

EVO · Aloe · Panthenol

NOTIZ

Zusammen mit Sonnenmilch als Set verkauffähig

Konditionen auf Anfrage · nicht Teil der Altoevo-Kernpreisliste 2026

FORMAT	SKU	MHD
200 ml	ALT-DS-79	36 Monate

CATEGORIA NOVE · TISANE SARDE

Kräutertees aus Sardinien.

Wildgesammelte mediterrane Kräuter, schonend getrocknet und zu drei Sorten komponiert: verdauungsfördernd, entspannend, wärmend. Als Ergänzung zum Sortiment und als Impuls-Artikel im Fachhandel.

Konditionen auf Anfrage · nicht Teil der Altoevo-Kernpreisliste 2026

KRÄUTERTEE · SARDEGNA · VEGAN · WILDGESAMMELT

Tisane sarde — Kräutertees

„Le erbe dell'isola, raccolte a mano."

Drei Kräutermischungen mit wildgesammelten sardischen Pflanzen. Sorgfältig getrocknet, ohne Aromazusätze, mit typischen mediterranen Kräuternoten.

SORTE DIGESTIVA
Fenchel · Myrte · Zitronenmelisse — nach dem Essen

SORTE RILASSANTE
Kamille · Lavendel · Verbena — am Abend

SORTE TONIFICANTE
Rosmarin · Salbei · Ingwer — am Morgen

ZUBEREITUNG
1 EL / 250 ml · 8 min ziehen lassen

FORMAT	Dose 60 g · lose Blätter
SKU	ALT-TIS-80/81/82
MHD	24 Monate

CROSS-SELLING-TIPP

Tisane werden im Regal am besten neben den Cremes & Aufstrichen platziert — das komplette „Aperitivo & Dopo-Cena"-Sortiment auf einen Blick.

NOTE DI DEGUSTAZIONE · VERKOSTUNG

Sensorische Profile.

Altoevo

PREMIUM LINE

Kräftig, würzig, komplex. Der Standard für Fine-Dining und Feinkost.

Fruchtigkeit	Intensiv
Bitterkeit	Ausgeprägt
Schärfe	Persistent
Harmonie	Vielschichtig

PAIRING

Wildbret · gegrillter Steinpilz · Bruschetta · reifer Pecorino · rohes Rinderfilet

Elaiò

GASTRO LINE

Ausgewogen, elegant, universell. Das Öl für die tägliche Menu-Karte.

Fruchtigkeit	Mittel
Bitterkeit	Fein
Schärfe	Elegant
Harmonie	Universell

PAIRING

Pasta al pomodoro · gedämpfter Fisch · Caprese · Frittata · gebackenes Gemüse

Terras

EVERYDAY LINE

Mild, rund, verlässlich. Das Öl für den Alltag im Retail.

Fruchtigkeit	Leicht
Bitterkeit	Zart
Schärfe	Sanft
Harmonie	Alltag

PAIRING

Salate · Marinaden · Backwaren · Rührei · warme Anwendungen bis 180°C

EMPFEHLUNG FACHHANDEL

Alle drei Linien im Regal nebeneinander präsentieren — Kunden verstehen sofort die Positionierung. Ideal ergänzt durch Verkostungsflaschen (30 ml auf Anfrage).

EMPFEHLUNG GASTRONOMIE

Elaiò als Standard-Öl auf dem Tisch, Altoevo als Premium-Öl für Signature Dishes, Terras für die warme Küche und Vorbereitung.

Bruschetta „Bomba" mit Altoevo.

Ein rustikaler Antipasto-Klassiker in unter zehn Minuten — mit dem feurigen Signature-Aufstrich und dem fruchtigen Premium-Öl der Manufaktur.

ZUTATEN

- 1 Landbrot
- 2 EL Bomba di Sapore
- 4 EL Olio Altoevo
- 1 Knoblauchzehe
- Fleur de sel
- frischer Basilikum

ZUBEREITUNG

01 Landbrot in dicke Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne beidseitig kräftig rösten, bis die Kruste dunkle Röstaromen entwickelt.

02 Warm mit der halbierten Knoblauchzehe einreiben — nur einmal, nicht zerdrücken — für einen dezenten, aromatischen Grundton.

03 Je einen halben Teelöffel Bomba di Sapore auf jede Scheibe geben und mit dem Rücken des Löffels gleichmäßig verstreichen.

04 Großzügig mit Olio Altoevo beträufeln, mit Fleur de sel und einem Basilikumblatt pro Bruschetta abschließen. Sofort servieren.

GANG	ZEIT	PERSONEN
Antipasto	10 Minuten	4

GASTRO-TIPP *Als Aperitivo-Häppchen halbieren und auf Schieferplatte mit einem Glas Vermentino di Sardegna servieren.*

REZEPT 02 / 03 · PRIMO

Spaghetti aglio, olio e peperoncino.

Der Beweis, dass große Küche vier Zutaten braucht — und exzellentes Öl. Ein Klassiker der süditalienischen Cucina Povera.

ZUTATEN

- 400 g Spaghetti
- 4 EL Olio Altoevo
- 1 EL Petersilie, fein gehackt
- 6 EL Olio al Peperoncino
- 3 Knoblauchzehen
- Salz

ZUBEREITUNG

01 Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen. Vor dem Abgießen eine Kelle Kochwasser zurückhalten — sie ist der Schlüssel zur perfekten Emulsion.

02 Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und in Olio Altoevo bei niedriger Hitze langsam goldgelb ziehen, ohne zu bräunen.

03 Pasta abgießen, direkt in die Pfanne geben und mit 3 EL Kochwasser mantecare, bis eine seidige Sauce entsteht.

04 Pfanne vom Herd nehmen, mit Olio al Peperoncino und frischer Petersilie finalisieren. Sofort servieren, ohne Käse.

GANG	ZEIT	PERSONEN
Primo	15 Minuten	4

GASTRO-TIPP *Für die gehobene Karte mit karamellisiertem Semmelbrösel-Topping (Mollica) und einer Prise Zitronenschale servieren.*

REZEPT 03 / 03 · SIGNATURE

Tagliolini al Tartufo Bianco.

Der elegante Höhepunkt jeder Speisekarte — eine minimalistische Komposition aus Butter, Parmigiano und dem Aroma des weißen Trüffels.

ZUTATEN

- 320 g Tagliolini all'uovo
- 4 EL Olio al Tartufo Bianco
- frischer Sommertrüffel n. B.
- 80 g Butter
- 40 g Parmigiano Reggiano
- Salz · schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

01 Tagliolini in reichlich Salzwasser al dente kochen — die frische Eier-Pasta braucht deutlich weniger Zeit als getrocknete. Etwas Kochwasser aufheben.

02 Butter in einer weiten Pfanne schmelzen und mit 2 EL Kochwasser zu einer glänzenden Emulsion aufschlagen.

03 Pasta einlegen, den Parmigiano behutsam einarbeiten. Vom Herd nehmen, damit der Käse nicht bindet.

04 Mit Olio al Tartufo Bianco großzügig finalisieren, sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit frisch gehobelten Trüffeln krönen.

GANG	ZEIT	PERSONEN
Signature	20 Minuten	4

GASTRO-TIPP *Signature-Preisanker für die Karte — der weiße Trüffel adelt jedes Menü und rechtfertigt eine deutlich höhere Kalkulation.*

LISTINO SELL-IN · MBM 50 · GEBINDESTAFFELUNG 2026

Staffelpreis-matrix.

Die folgende Matrix bildet die empfohlenen **Sell-In-Netto-Preise je Einheit** für den B2B-Fachhandel ab — sortenrein je Artikel, ab einer **Mindestbestellmenge von 50 Einheiten** je Sorte. Sie ist die verbindliche Konditionsgrundlage für alle Kernprodukte der Altoevo-Preisliste 2026.

Zusätzliche Konditionen wie WKZ, Zentralregulierung, Sonderfrachten oder Mischpaletten werden individuell vereinbart. Preise gelten netto, zzgl. USt., ab Lager.

MBM · Staffel 50

Basis-Sell-In je Einheit ab Mindestbestellmenge 50 Stück.

Ab Staffel 100

Attraktive Einheitspreise für Vollplatzierung und Aktionen.

Ab Staffel 500

Palettenpreise für Zentralbelieferung und Volumen-Cluster.

Klassische Öle & Großgebinde

16.1.1

PRODUKT	AB 50	AB 100	AB 200	AB 300	AB 400	AB 500	EMPF. VK*
Öl 100 ml	3,60 €	3,50 €	3,45 €	3,40 €	3,35 €	3,30 €	7,49 €
Öl 250 ml	5,90 €	5,75 €	5,65 €	5,55 €	5,50 €	5,45 €	11,90 €
Öl 500 ml	10,05 €	9,80 €	9,60 €	9,50 €	9,35 €	9,25 €	18,90 €
Öl 750 ml	12,80 €	12,50 €	12,25 €	12,10 €	11,95 €	11,80 €	23,90 €
Gallone 5 L	71,75 €	70,20 €	68,65 €	67,85 €	67,10 €	66,30 €	auf Anfrage

LISTINO SELL-IN · MBM 50 · FORTSETZUNG

Aromatisierte Öle & Tafeloliven.

Aromatisierte Öle & Trüffelöle

16.1.2

PRODUKT	AB 50	AB 100	AB 200	AB 300	AB 400	AB 500	EMPF. VK*
Zitronenöl	7,75 €	7,55 €	7,40 €	7,30 €	7,20 €	7,15 €	14,90 €
Chiliöl	7,75 €	7,55 €	7,40 €	7,30 €	7,20 €	7,15 €	14,90 €
Myrtenöl	8,20 €	8,00 €	7,85 €	7,75 €	7,65 €	7,55 €	15,90 €
Schwarzes Trüffelöl	9,55 €	9,35 €	9,15 €	9,05 €	8,95 €	8,85 €	18,90 €
Weißes Trüffelöl	10,95 €	10,70 €	10,45 €	10,35 €	10,25 €	10,10 €	21,90 €

Tafeloliven

16.1.3

PRODUKT	AB 50	AB 100	AB 200	AB 300	AB 400	AB 500	EMPF. VK*
Tafeloliven 300 g	3,50 €	3,40 €	3,35 €	3,30 €	3,25 €	3,25 €	6,90 €
Tafeloliven 500 g	5,70 €	5,60 €	5,45 €	5,40 €	5,35 €	5,25 €	10,90 €

Hinweis zur Anwendung — *Empf. VK = unverbindlich empfohlener Verkaufspreis für den Fachhandel, netto zzgl. MwSt. Alle Staffelpreise verstehen sich als empfohlene Netto-Sell-In-Preise pro Einheit. Grundlage: Geschäftskonzept Altoevo · Sarda-Deli, Stand Juli 2026. Bei zentral regulierten Kunden, individuellen WKZ-Vereinbarungen, Sonderfrachten oder saisonalen Promotionen wird die Matrix durch eine separate Konditionsvereinbarung ergänzt.

ORDINE · BESTELLUNG

B2B-Anfrage.

Sarda-Deli beliefert ausschließlich gewerbliche Fachkunden. Wählen Sie den für Sie passenden Weg — wir prüfen Ihre Anfrage und melden uns persönlich mit Konditionen, Staffelpreisen und Verfügbarkeiten.

EMPFOHLEN · SCHNELLSTER WEG

01

Online im B2B-Portal

Registrieren Sie Ihr Fachhandelskonto direkt auf unserer Website. Nach kurzer Freischaltung durch uns bestellen Sie rund um die Uhr zu Ihren freigeschalteten Staffelkonditionen — inklusive Wiederbestell-Historie, Lieferstatus und Belegen.

REGISTRIERUNG & BESTELLUNG

www.sarda-deli.de

01 Fachhandelskonto anlegen (Gewerbe-Registrierung / USt-IdNr.)

02 Freischaltung innerhalb eines Werktags

03 Direkt bestellen · Staffelpreise ab MBM 50 automatisch hinterlegt

ALTERNATIVE · KLASSISCH PER E-MAIL

02

Formular per E-Mail

Sie bevorzugen den persönlichen Weg? Füllen Sie das Formular aus und senden Sie es an **anfrage@sarda-deli.de** — wir melden uns telefonisch bei Ihnen.

PDF

Ausfüllbares Anfrageformular

Am Bildschirm ausfüllen · Button „Versenden" schickt das ausgefüllte PDF als Anlage an anfrage@sarda-deli.de

FIRMA

UST-IDNR. / STEUERNUMMER

ANSPRECHPARTNER:IN

FUNKTION

E-MAIL

TELEFON

LIEFERANSCHRIFT

Ø BESTELLVOLUMEN P.A.

BESTELLWÜNSCHE / PRODUKTE / FORMATE

SARDA-DELI · INH. JÖRG WACHSMUTH

Wilmeresch 42
48565 Burgsteinfurt
Tel. +49 (0)151 5191 1541
anfrage@sarda-deli.de
www.sarda-deli.de

KONDITIONEN

Faire B2B-Preise · Sell-In ab MBM 50 Einheiten
Staffelpreise bis Palettenware
Frachtfrei ab Bestellwert 500 €

MARKETING

Produktbilder & PDF Verkostungsmaterial
Schulungen inklusive

HINWEIS B2B

Unser Sortiment ist nicht für den privaten Endverbraucher bestimmt. Bitte geben Sie im Rahmen der Anfrage Ihre Gewerbe-Registrierung oder USt-IdNr. an.

„Dalla terra alla tavola, l'autentico olio extravergine."

— ALTOEVO, BUDONI · SARDEGNA

SARDA-DELI

INH. JÖRG WACHSMUTH

WILMERESCH 42 · 48565 BURGSTEINFURT

TEL. +49 (0)151 5191 1541

INFO@SARDA-DELI.DE · WWW.SARDA-DELI.DE

UST-IDNR.: DE345008875

KATALOG 2026

AUSGABE FACHHANDEL