# Olio 2026



## 100% OLIO EXTRAVERGINE BIOLOGICO

Aus der Maremma, von meinen Olivenbäumen, exklusiv einmal im Jahr erhältlich.

Früh geerntet, wenn die Oliven noch grün sind, für einen möglichst hohen Polyphenolgehalt und intensiven Geschmack.

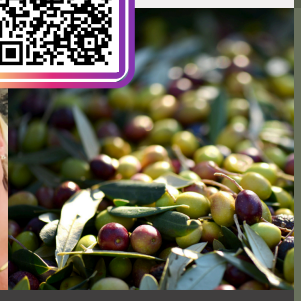
Ich arbeite biologisch, in kleinen Mengen, nach traditioneller Methode und mit einem Anspruch, der einfach klingt und dennoch hoch ist: Ich produziere ein Olivenöl, das ich selbst jeden Tag genießen möchte.

Saluti da

Stefano







# Preise

NEW!

**0,25 LITER** 4 MINI-KANISTER **30 €**
Klein, besonders und ideal zu verschenken - privat oder als Firma. Fällt vielleicht schwer, die **4 Süßen** nicht doch selbst zu behalten.

**0,5 LITER** DOPPELPACK **25 €**
**2 schnuckelige** Kanisterchen. Einer für dich, einer vielleicht nicht. Praktisch auf jeden Fall.

**1 LITER** **21 €**
Die **Größe**, die **immer passt**. Für die Küche, den Tisch und alles dazwischen.

**2 LITER** **40 €**
Viel Geschmack und, immer ein **verlässlicher Vorrat** für zwei oder eine kleine Familie.

**3 LITER** **57 €**
Wenn Olivenöl bei dir **regelmäßig auf den Tisch** kommt. Immer genug da.

**5 LITER** **95 €**
Für **echte Genießer** und alle, die lieber genug Vorrat haben. Auch praktisch für den Geschenke-Notfall: Einfach etwas abfüllen - auch wenn's schwer fällt.

**München, 20.–24. Nov**
Bei Sonja & Stefan, Unter der Linde 9

**Karlsruhe, 24.–26. Nov**
Bei Gerold & Sabine

**Bern, 27.–28. Nov**
Weinhandlung Tredicipercento
Rathausgasse 25 👉 mit Verkostung

**Olpe, 30. Nov – 6. Dez**
Bei Stupperichs, Zur Schlenke 2

**BERN SPECIAL 29. Nov**
Stefanos SHT-Massage - 90 Min.
Bei Michelle Cosmetics, Rathausgasse 90.
Nur wenige Termine - melde dich gerne.

**STEFANO BAMBAGIONI**
Località Granaione 90
58042 Campagniatico
Grosseto, Italia

info@stefanobambagioni.it
0039 339 538 41 08
stefanobambagioni.it

📅 Für News und Updates: Silkes WhatsApp-Liste!
👉 Silke: +49 151 112 715 05