



OLIO VIOLA: UNA STORIA DAL GUSTO AUTENTICO.

CATALOGO PRODOTTI



*naturalmente*



*Olio Viola, una scelta Naturale da oltre 70 anni*

*naturalmente*



Olio Viola srl è situato a Bardolino fra le dolci e ridenti colline prospicienti il Lago di Garda ricche di ulivi. Da epoche remote è fiorente la coltura dell'olivo e la produzione di olio da tavola di altissima qualità.

Olio Viola è sorto nei primi anni 50 e vanta una notevole esperienza in campo oleario. Si è imposto oltre che sul mercato nazionale anche sui mercati esteri, per merito soprattutto della qualità dei propri oli extra vergini ed alla gamma di oli di oliva selezionati accuratamente.

Olio Viola srl is located in Bardolino between the hills overlooking Lake Garda, rich in olive trees. From ancient times is flourish in olive cultivation and in the production of edible oil of high quality.

The Olio Viola was born in the early 50s and has a considerable importance in the oil field. It is present on the domestic market as well as on foreign markets, mainly thanks to the quality of its extra virgin olive oils and the variety of olive oils, carefully selected.

Die Olio Viola srl befindet sich im Bardolino-Gebiet, auf den sanften Hügeln des Gardasees, die reich an uralten Olivenbäumen sind. Seit alten Zeiten ist die Olivenanbau und die Produktion höherer Qualität Olivenöle sehr blühend.

Die Olio Viola stammt aus den ersten 50er Jahren und hat eine langjährige Erfahrung im Olivenölbereich. Dank zu seinen außergewöhnlichen nativen Olivenölen Extra und der großen Auswahl an sorgfältig ausgewählten Olivenölen hat die Firma Viola den in- und ausländischen Markt durchgedrungen.

**TIPO DI CERTIFICAZIONE**  
**KIND OF CERTIFICATION**  
**ZERTIFIZIERUNG**

**ENTE CERTIFICATORE**  
**CERTIFYING AUTHORITY**  
**ZERTIFIZIERUNGSTELLE**

Unità produttiva, frantoio  
Production unit, mill  
Produktionseinheit, Ölmühle

DOP GARDA  
GARDA g.U



Unità produttiva, frantoio  
Production unit, mill  
Produktionseinheit, Ölmühle

IFS FOOD



Unità produttiva, frantoio  
Production unit, mill  
Produktionseinheit, Ölmühle

BIO: confezionamento prodotti biologici  
Packaging for organic products  
Biooel Verpackung





Olio Extra Vergine di Oliva  
Extra Virgin Olive Oil | Das Native Olivenöl

## VIA MOLINI 7



L'olio extravergine di oliva Via Molini Sette è un prodotto 100% italiano, ottenuto dalla spremitura di olive italiane frante appena dopo la raccolta. Si distingue per il suo sapore fruttato e l'aroma fragrante intenso di oliva. È indicato in cucina come condimento a crudo su verdure, zuppe, carne e pesce.

**Colore:** VERDE DA INTENSO A MARCATO

**Profumo:** FRUTTATO LEGGERO

**Sapore:** FRUTTATO

The extra virgin olive oil Via Molini Sette is a 100% Italian product, obtained by pressing Italian olives pressed just after harvesting. It stands out for its fruity taste and intense fragrant aroma of olive. It is indicated in the kitchen as a raw condiment on soup, fish, vegetables and meat.

**Colour:** INTENSE TO MARKED GREEN

**Perfume:** LIGHT FRUITY

**Taste:** FRUITY

Das native Olivenöl extra l'O stammt zu 100% aus Italien und wird durch Pressen der besten italienischen Oliven im Ganzen unverzüglich nach der Ernte hergestellt. Dabei gelangen die modernsten Verarbeitungstechnologien in Einsatz, dank der alle hochwertigen Eigenschaften, die auf natürliche Weise im Öl vorhanden sind, aufrecht erhalten bleiben. Das Öl zeichnet sich durch einen fruchtigen sowie leichten Geschmack und ein starkes Olivenaroma aus. Daher ist sein duftendes Olivenaroma insbesondere für die würzige Küche: Fleisch, Fisch, Gemüse und Saucen mit langer Garzeit geeignet.

**Farbe:** SATTES BIS KRÄFTIGES GRÜN

**Duft:** LEICHT FRUCHTIG

**Geschmack:** FRUCHTIG

  
100% prodotto italiano

*naturalmente*

Olio Extra Vergine di Oliva  
Extra Virgin Olive Oil | Das Native Olivenöl

**GRANDÌ**



L'olio extra vergine di oliva Grandì è un prodotto 100% italiano, ottenuto dalla spremitura delle migliori olive italiane, frante subito dopo la raccolta con le più moderne tecnologie di lavorazione che ne conservano tutte le pregiate proprietà naturali in esso contenute. Si distingue per il sapore fruttato e leggero, il suo aroma fragrante di oliva è particolarmente indicato per una cucina saporita: zuppe, carni, pesce, verdure e sughi di lunga cottura.

**Colore:** VERDE INTENSO

**Profumo:** FRUTTATO LEGGERO

**Sapore:** FRUTTATO

Grandì extra virgin olive oil is an all-Italian product, obtained by pressing the best Italian olives, which are crushed immediately after harvesting, using the most up-to-date processing technologies that retain all its excellent natural properties. It stands out for its fruity, light taste, and its fragrant olive aroma is especially recommended for tasty and savoury cuisine: vegetables, meat, fish, soups and slow-cooking sauces.

**Colour:** INTENSE GREEN

**Perfume:** LIGHT FRUITY

**Taste:** FRUITY

Das native Olivenöl extra Grandì stammt zu 100% aus Italien und wird durch Pressen der besten italienischen Oliven im Ganzen unverzüglich nach der Ernte hergestellt. Dabei gelangen die modernsten Verarbeitungstechnologien in Einsatz, dank der alle hochwertigen Eigenschaften, die auf natürliche Weise im Öl vorhanden sind, aufrecht erhalten bleiben. Das Öl zeichnet sich durch einen fruchtigen sowie leichten Geschmack und ein starkes Olivenaroma aus. Daher ist sein duftendes Olivenaroma insbesondere für die würzige Küche: Gemüse, Fleisch, Fisch und Saucen mit langer Garzeit geeignet.

**Farbe:** SATTES GRÜN

**Duft:** LEICHT FRUCHTIG

**Geschmack:** FRUCHTIG

  
100% prodotto italiano



Olio Extra Vergine di Oliva  
Extra Virgin Olive Oil | Das Native Olivenöl

# GARDA D.O.P.



L'olio extra vergine di oliva Garda DOP a Denominazione di Origine Protetta proviene dagli oliveti posti sulla sponda Veronese del Lago di Garda. Viene prodotto, confezionato e commercializzato secondo le rigidissime norme previste dalla Comunità Europea. Il contrassegno numerato posto sulla bottiglia dall'Ente Certificatore CSQA garantisce la conformità dell'olio al disciplinare Garda DOP. Le caratteristiche note fruttate, di lieve o media intensità, si dimostrano ideali per ogni preparazione culinaria. Le sue caratteristiche organolettiche lo rendono indicato anche nella preparazione di dolci.

**Colore:** VERDE DA INTENSO A MARCATO

**Profumo:** FRUTTATO LEGGERO

**Sapore:** FRUTTATO

Garda PDO Protected Designation of Origin extra virgin olive oil comes from olive orchards located on the Veronese shore of Lake Garda. It is made, bottled, marketed and sold in accordance with the very strict standards provided for by the European Community. The numbered label placed on the bottle by the Certifying Body CSQA is a guarantee of the oil's compliance with the Garda P.D.O. Specifications. The characteristic fruity notes, of mild or medium intensity, prove perfect for all culinary dishes. The organoleptic properties of this oil make it suitable for preparing desserts, too.

**Colour:** INTENSE TO MARKED GREEN

**Perfume:** LIGHT FRUITY

**Taste:** FRUITY

Das native Olivenöl extra Garda mit geschützter Herkunftsbezeichnung stammt von den Olivenhainen, die sich am veroneser Ufer des Gardasees befinden. Dieses Öl wird entsprechend den strengsten Normen der Europäischen Gemeinschaft hergestellt, abgefüllt und vertrieben. Die an der Flasche angebrachte Kennzeichnungsnummer der zertifizierenden Stelle CSQA garantiert die Übereinstimmung des Öls mit der Produktspezifikation Garda D.O.P. (mit geschützter Herkunftsbezeichnung). Die typischen Fruchtnoten mit leichter oder mittlerer Intensität sind ideal für jedes Gericht. Die organoleptischen Eigenschaften machen das Öl auch ideal für Süßspeisen.

**Farbe:** SATTES BIS KRÄFTIGES GRÜN

**Duft:** LEICHT FRUCHTIG

**Geschmack:** FRUCHTIG



100% prodotto italiano

*naturalmente*

Olio Extra Vergine di Oliva  
Extra Virgin Olive Oil | Das Native Olivenöl

**BIOLOGICO**



Quest'olio extra vergine di oliva proviene esclusivamente da agricoltura biologica. Le cure agronomiche dedicate alle coltivazioni sono finalizzate a rafforzare le difese naturali della pianta. Il rispetto delle procedure è assicurato e certificato dai severissimi controlli effettuati dall'ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale), che ne garantisce la qualità e la provenienza. Si tratta infatti di un prodotto 100% italiano. Il "Biologico" è consigliato al consumatore più esigente che vuole abbinare il gusto per i buoni sapori alla salvaguardia della propria salute e dell'ambiente.

**Colore:** VERDE CON RIFLESSI DORATI

**Profumo:** SPICCATO

**Sapore:** FRUTTATO MEDIO

This extra virgin olive oil is of purely organic origin. The agronomic treatments specific to the cultivations aim to strengthen the plant's natural defences. Compliance with the procedures is guaranteed and certified by the extremely strict checks carried out by the ICEA (Ethical and Environmental Certification Institute), which is a guarantee of its quality and origin. It is indeed a 100% Italian product. "Organic" products are recommended for more discerning consumers who wish to indulge their taste for good flavours while safeguarding their health and protecting the environment.

**Colour:** GREEN WITH GOLDEN REFLECTIONS

**Perfume:** STRONG

**Taste:** MEDIUM FRUITY

Dieses native Olivenöl extra stammt ausschließlich aus biologischer Landwirtschaft. Die landwirtschaftliche Sorgfalt, die für den Anbau aufgewendet wird, dient dazu, die natürlichen Abwehrkräfte der Pflanze zu stärken. Die Einhaltung der Vorgänge wird durch die besonders strengen Kontrollen des ICEA (Institut für die ethische und Umweltzertifizierung) sichergestellt und zertifiziert. Das Institut ICEA garantiert auch die Herkunft und Qualität dieses Produkts, das tatsächlich zu 100% aus Italien stammt. Das „Bio-Olivenöl“ wird dem besonders anspruchsvollen Kunden empfohlen, der Geschmack für gute Aromen mit dem Schutz seiner eigenen Gesundheit und der Umwelt vereinen möchte.

**Farbe:** GRÜN MIT GOLDPUNKTEN

**Duft:** FRISCHE OBERFLÄCHE

**Geschmack:** MITTLERER FRUCHTANTEIL



100% prodotto italiano





Olio Extra Vergine di Oliva  
Extra Virgin Olive Oil | Das Native Olivenöl

# LA COLOMBARA



L'olio extra vergine di oliva La Colombara è ottenuto dalla lavorazione di olive mature al punto giusto utilizzando i più innovativi sistemi di estrazione o spremitura. Il suo gusto è inconfondibile, armonioso, perfettamente equilibrato e pieno, con gradevoli note di freschezza. L'olio extra vergine di oliva La Colombara è perfetto nella cucina di tutti i giorni. Come condimento a crudo o nella preparazione di pietanze cotte. La Colombara esalta tutti i piatti con il gusto e la fragranza di oli selezionati. Particolarmente indicato per chi gradisce esaltare il sapore del cibo con le note fruttate e decise dell'olio. L'ergonomicità è garantita dalla bottiglia col manico che permette di versare l'olio con estrema facilità.

**Colore:** GIALLO ORO CON RIFLESSI VERDI

**Profumo:** TENUE DI OLIVE MATURE

**Sapore:** FRUTTATO MEDIO, ARMONIOSO

La Colombara extra virgin olive oil is obtained by processing olives of the proper level of ripeness, using innovative extraction or pressing systems. It has a distinctive, harmonious, perfectly balanced and full taste with pleasant fresh notes. La Colombara extra virgin oil is ideal for everyday cooking. Use cold as a condiment, or for preparing cooked dishes. La Colombara enhances all dishes with the taste and fragrance of selected oils. It is especially recommended for people who like to enhance the flavour of food with the fruity and distinct notes of oil. The product is ergonomic, thanks to the bottle with handle that makes the oil really easy to pour.

**Colour:** GOLDEN YELLOW WITH GREEN REFLECTIONS

**Perfume:** SOFT RIPE OLIVES

**Taste:** MEDIUM FRUITY, HARMONIOUS

Das native Olivenöl extra La Colombara entsteht aus der Verarbeitung von perfekt auf den Punkt gereiften Oliven sowie unter Anwendung der innovativsten Gewinnungs- oder Presssysteme. Der Geschmack dieses Öls ist unvergleichlich, harmonisch, perfekt ausgeglichen und vollmundig, zudem verfügt es über angenehme frische Noten. Das native Olivenöl extra La Colombara ist perfekt für die Alltagsküche. Roh als Sauce oder für die Zubereitung von gekochten Gerichten. La Colombara betont den Geschmack aller Gerichte dank des Aromas ausgewählter Öle. Insbesondere eignet es sich für alle, die den Geschmack des Gerichts mit den fruchtigen und entschlossenen Noten des Öls hervorheben möchten. Die Ergonomie wird durch die Flasche mit Griff garantiert, die das einfache Herausleeren des Öls ermöglicht.

**Farbe:** GOLD GELB MIT GRÜNER REFLEKTION

**Duft:** TENUE VON REIFEN OLIVEN

**Geschmack:** GESCHMACK: FRUCHTIG MITTEL, HARMONISCH



*naturalmente*

Olio Extra Vergine di Oliva  
Extra Virgin Olive Oil | Das Native Olivenöl

# BARDO



L'olio extra vergine di oliva Bardo è ottenuto da olive che non hanno subito alcun tipo di manipolazione chimica, ma soltanto il lavaggio, la filtrazione e la sedimentazione. Possiede i pregi ben conosciuti da secoli e comprovati della dieta mediterranea. È l'ideale per condire insalate fresche, zuppe, pesce, carne e pasta.

**Colore:** VERDE/GIALLO

**Profumo:** FRUTTATO DI OLIVA

**Sapore:** LEGGERMENTE FRUTTATO

Bardo extra virgin olive oil is obtained from olives that have not been subjected to any kind of chemical treatment, just washing, filtration and sedimentation. It has the qualities that have been well-known for centuries, to which the Mediterranean diet bears witness. It is perfect for dressing fresh salads, fish, meat and pasta.

**Colour:** GREEN/YELLOW

**Perfume:** FRUITY OF OLIVE

**Taste:** SLIGHTLY FRUIT

Das native Olivenöl extra Bardo entsteht aus Oliven, die nicht chemisch verändert, sondern lediglich gewaschen, gefiltert und sedimentiert wurden. Das Öl verfügt über die seit Jahrhunderten bekannten und durch die mediterrane Ernährungsweise bewiesenen Eigenschaften. Es ist ideal für frische Salate, Fish, Fleisch und Pasta.

**Farbe:** GRÜN/GELB

**Duft:** FRUCHTIGE OLIVEN

**Geschmack:** LEICHT FRUCHTIG



Olio Extra Vergine di Oliva  
Extra Virgin Olive Oil | Das Native Olivenöl

# DALLA QUERCIA



L'olio extra vergine Dalla Quercia è un prodotto dalla grande personalità e al contempo molto equilibrato. Ideale per tutti gli usi in cucina. Perfetto per chi ricerca un'alimentazione gustosa ma salutare: ideale a crudo su insalate, zuppe e minestre, ma anche per la preparazione di sughi e salse.

**Colore:** VERDE CON RIFLESSI ORO

**Profumo:** INTENSO

**Sapore:** FRUTTATO

The extra virgin olive oil Dalla Quercia is a product with a strong personality and at the same time well balanced. Ideal for all uses in the cuisine.

Perfect for those looking for tasty but healthy diet, ideal raw on salads, soups, grilled meat, but also perfect for the preparation of sauces.

**Colour:** GREEN WITH GOLDEN REFLEXES

**Perfume:** INTENSE

**Taste:** INTENSE FRUITY

Das native Olivenöl Extra Dalla Quercia ist ein Produkt mit kräftigem Geschmack und gleichzeitig gut ausgewogen. Ideal für alle Anwendungen in der Küche, ist es perfekt für diejenigen, die eine schmackhafte, aber gesunde Ernährung vorziehen. Ideal zum Anrichten von Salaten, Suppen, gegrilltes Fleisch und Zubereitung von Saucen.

**Farbe:** GRÜN MIT GOLDENEN WIDERSCHIEBEN

**Duft:** INTENSIV

**Geschmack:** FRUCHTIG

naturalmente

Olio Extra Vergine di Oliva | Aromatised oils | Das Aromatisierten Ölen

## GLI AROMATIZZATI



Nella gamma delle nostre specialità si trovano i più autentici e tradizionali sapori della cucina italiana, di facile e veloce utilizzo. Il miglior Olio Extra Vergine "La Colombara" aromatizzato nei diversi gusti per arricchire i propri piatti di un gusto piacevolmente diverso, garantito dalla Qualità Viola. Poche gocce a crudo danno a qualsiasi pietanza un gusto particolarmente intenso. Sono confezionati in bottiglia da 0,25 L.

**PEPERONCINO** L'olio extra vergine di oliva al Peperoncino, ottenuto per infusione del peperoncino intero essiccato, è particolarmente adatto per condire bruschette, pizza, pasta, sughi, arrostiti, e per preparazioni di pesce in salsa.

**TARTUFO** L'olio extra vergine di oliva al Tartufo è ottenuto per infusione del prezioso tubero ed è particolarmente adatto a condire paste, risotti, insalate, carpaccio, bresaola e uova.

**AGLIO** L'olio extra vergine di oliva all'Aglio, ottenuto con infusione con aglio in trecce essiccato, è particolarmente adatto per condire bruschette, pasta, sughi, cereali, arrostiti e legumi.

**LIMONE** L'olio extra vergine di oliva al Limone, ottenuto per infusione di bucce di limone da produzione biologica, è particolarmente adatto per condire pesce bollito, insalate, carni bianche lesse, scaloppine e dolci. Straordinario sul risotto con formaggio parmigiano.

**ERBE AROMATICHE** L'olio extra vergine di oliva alle Erbe Aromatiche è ottenuto per infusione della selezione di erbe aromatiche tipiche dell'area mediterranea. È particolarmente adatto a condire carne alla brace e patate al forno.

**BASILICO** L'olio extra vergine di oliva al Basilico ottenuto per infusione delle foglie di basilico fresche, è particolarmente adatto per condire pizza, bruschette, pasta e caprese.

In the whole range of our specialities you can find the most authentic and traditional flavours of the Italian cuisine that can be used easily and quickly. The best Extra Virgin Oil "La Colombara" is aromatised in different flavours in order to enrich plates with a pleasant taste, guaranteed by the Viola Quality.

A few drops of aromatised oil will give particular, intense taste.

**CHILLI** The Chili extra virgin olive oil is obtained by the infusion of whole, dried chillies. It is particularly suitable for bruschette, pasta, to every sauces, roasts and for the preparation of fish served with a special sauce.

**TRUFFLE** The truffle extra virgin olive oil is obtained by infusion of the precious tuber and is particularly suitable for seasoning pasta, risotto, salads, carpaccio (thin slices of raw meat), bresaola (dried salted beef) and eggs.

**GARLIC** The garlic extra virgin olive oil is obtained by infusion of garlic which has been previously dried, and tied together forming platted tails. It is particularly suitable for bruschette, pasta, sauces, cereals, roasts and legumes.

**LEMON** The lemon extra virgin olive oil is obtained by infusion of lemon peel from biological production. It is particularly suitable for boiled fish, salads, boiled white flesh meat, scaloppine and desserts. It is excellent in risotto with parmesan cheese.

**AROMATIC GRASS** The aromatic grass extra virgin olive oil is obtained by infusion of a selection of typical aromatic grass of the Mediterranean area. It is particularly adapted to flavour grilled meat and roast potatoes.

**BASIL** The basil extra virgin olive oil is obtained by the infusion of fresh basil leaves. It is particularly suitable for seasoning pizza, bruschette, pasta and caprese.

In unserer Spezialitätenpalette findet man die reinsten und traditionellsten Geschmácke der italienischen Küche, für eine leichte und schnelle Nutzung. Das beste native Olivenöl Extra La Colombara, von der Viola Qualität garantiert, wird mit verschiedenen Geschmácken, aromatisiert, um eigene Gerichte angenehm anzureichern. Wenige Tropfen vom rohem Öl geben den Gerichten einen intensiven Geschmack.

**PAPRIKASCHOTEN** Das native Olivenöl Extra, mit Paprikaschoten gewürzt, wird durch die Aufguss von ganzen trockenen Paprikaschoten erhalten. Es ist besonders geeignet, zum Anrichten von Bruschetta, Pasta, Saucen, Braten und Fisch.

**TRÜFFEL** Das native Olivenöl Extra, mit Trüffeln gewürzt, wird durch die Aufguss von erlesenen Knollen erhalten. Besonders geeignet zum Anrichten von Pasta, Risotto, Salaten, rohem Fleisch, Bresaola und Eiern.

**KNOBLAUCH** Das native Olivenöl Extra, mit Knoblauch gewürzt, wird durch die Aufguss von trockenem Knoblauch erhalten. Es wird zum Anrichten von Bruschetta, Pasta, Saucen, Getreiden, Broten und Hülsenfrüchten benützt.

**ZITRONE** Das native Olivenöl Extra, mit Zitrone gewürzt, wird durch die Aufguss von biologischen Zitronenschalen erhalten. Es ist besonders gut, wenn auf Fisch, Geflügel, Kuchen benützt (oder zum Anrichten von Salaten). Ausserordentlich auf Parmesan Risotto.

**GEWÜRZKRÄUTER** Das native Olivenöl Extra, mit Gewürzkräutern aromatisiert, wird durch die Aufguss von ausgelesenen Gewürzkräutern aus der Mittelmeer-region erhalten. Es ist besonders geeignet, zum Anrichten von Fleisch vom Grill und Backkartoffeln.

**BASILIKUM** Das native Olivenöl Extra, mit Basilikum gewürzt, wird durch die Aufguss von frischen Basilikumblättern erhalten. Es ist besonders geeignet, zum Anrichten von Pizza, Bruschetta, Pasta und Caprese. Wenige Tropfen vom rohem Öl geben den Gerichten einen intensiven Geschmack.



Olio di Oliva  
Olive Oil | Olivenöl

# LA COLOMBARA

L'olio d'oliva La Colombara è adatto in cucina per le cotture brevi e lunghe, per le cotture al forno e per la frittura delle pietanze.

The olive oil La Colombara is suitable in cooking for short and long cooking, for baking in the oven and for frying dishes.

Das Olivenöl La Colombara eignet sich in der Küche für kurze, lange Garen, Backen und Braten.



*naturalmente*

Balsamic vinegar of Modena  
Modena Balsamessig

# ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



L'equilibrio ben calibrato tra il mosto cotto e l'aceto di vino, attento alle essenze odorose e gustative, determina un prodotto di grande qualità organolettica, dove dolcezza, acidità e fragranza si fondono in un raro connubio che ne è la sua tipicità. Di misurato tenore organolettico, dato da una complessità di tenori zuccherini e acidi peculiari per un grande equilibrio. Adatto per insalate, finocchi, radicchi, carni selvatiche e cacciagione.

The perfectly balanced blend of cooked grape must and wine vinegar, with care taken to create fragrant scents and flavours, results in a product of high organoleptic quality, where sweetness, acidity and fragrance meet in a rare mixture that makes it truly special. With a moderate sensory value, produced by a sophisticated mix of sugars and specific acids for great balance. Suitable for salads, fennel, chicory, meat from wild animals and game.

Das perfekt ausgewogene Verhältnis zwischen gekochtem Most und Weinessig sowie die Aufmerksamkeit betreffend Geschmacks- und Geruchsnoten lässt ein Produkt mit großartigen organoleptischen Eigenschaften entstehen, bei dem sich Säure und Duft in einer seltenen Kombination vermengen, die die Einzigartigkeit des Produkts hervorheben. Der nachgewiesene organoleptische Gehalt ist auf einen komplexen Gehalt an Zuckern und besonderen Säuren zurückzuführen, die für besondere Ausgewogenheit sorgen. Für Salate, Fenchel, Radicchio sowie Wild geeignet.



Oliera | oil cruet | Öl und Essig halter

# VIA MOLINI 7



**OLIO**  
oil · Olivenöl



**ACETO**  
vinegar · Essig



**SALE**  
salt · Salz



**PEPE**  
pepper · Pfeffer

Si adatta anche a: Garda DOP e Biologico.  
Lavabile in lavastoviglie.

Also suitable for: "Garda DOP" and "Biologico".  
Dishwasher safe.

Es eignet sich auch für:  
"Garda DOP" und "Biologico".  
Spülmaschinenfest.

Oliera | oil cruet | Öl und Essig halter

# BARDO



**OLIO**  
oil · Olivenöl



**ACETO**  
vinegar · Essig



**SALE**  
salt · Salz



**PEPE**  
pepper · Pfeffer

Lavabile in lavastoviglie.

Dishwasher safe.

Spülmaschinenfest.

“ Dal **1950** la mia esperienza  
sulla vostra **tavola** ”  
Bruno Viola



*naturalmente*

**OLIO VIOLA SRL**

Via Molini, 7 - 37011 Bardolino, Verona Italia

T +39 045 721 01 43 F +39 045 621 22 99

info@olioviola.it [olioviola.it](http://olioviola.it)  