

MUSEUM®
L'OLIO ELEVATO AD ARTE

CATALOGO OLI



OLIVENÖL KATALOG

| OLIVE OIL CATALOGUE

| CATALOGUE HUILES



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Le meraviglie che vengono dall'oliva

La nostra storia è fatta di extravergine. E anche il nostro territorio, da cui otteniamo le olive per produrre l'olio extravergine Garda DOP Garda Orientale. Ai cultori degli extravergini DOP proponiamo anche le varianti delle altre zone di origine: Garda Trentino, Garda Bresciano e Valpolicella. Mettiamo a frutto la nostra esperienza di famiglia per selezionare le migliori olive per l'extravergine Italiano e quelle delle piantagioni nel Mediterraneo per l'olio Europeo.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Das Wunder der Oliven



Das native Olivenöl extra ist ein grundlegender Bestandteil unserer Tradition, ebenso wie die Region, in der die Oliven für das native Olivenöl extra Garda DOP Garda Orientale angebaut werden. Für die Liebhaber der nativen Olivenöle extra DOP bieten wir auch Erzeugnisse aus weiteren Ursprungsregionen an, wie Garda Trentino, Garda Bresciano und Valpolicella. Zudem setzen wir bei der Auswahl hochwertiger Oliven aus Italien und dem Mittelmeerraum für das native Olivenöl extra Europäische Union die langjährigen Erfahrungen unserer Familie ein.



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The wonders that come from the olive

Our history is made of extra virgin olive oil. And also our territory, from which we obtain the olives to produce Garda DOP Garda Orientale extra virgin olive oil. For lovers of DOP extra virgin olive oils we also offer variations from other areas of origin: Garda Trentino, Garda Bresciano and Valpolicella. We put our family experience to good use in selecting the best olives for Italian extra virgin olive oil and those from plantations in the Mediterranean for European oil.

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

Les merveilles qui viennent de l'olive

Notre histoire est faite d'huile d'olive extra vierge. Et aussi notre territoire, d'où nous obtenons les olives pour produire l'huile d'olive extra vierge Garda DOP Garda Orientale. Pour les passionnés d'huiles d'olive extra vierges AOP, nous proposons également des variantes issues d'autres régions d'origine: Garda Trentino, Garda Bresciano et Valpolicella. Nous mettons à profit notre expérience familiale pour sélectionner les meilleures olives pour l'huile d'olive extra vierge italienne et celles des plantations méditerranéennes pour l'huile européenne.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP *Garda Orientale*

L'olio extra vergine di oliva Garda DOP Orientale è prodotto sulla sponda veronese del Lago di Garda, ottenuto prevalentemente dalla varietà di olive "Casaliva", tipiche della zona. Perfetto da utilizzare a crudo su insalate, piatti di pesce, carni bianche e per accompagnare piatti della tradizione, come uova e asparagi.

♦ **Abbinamenti:** Verdure, primi piatti, pesce, carni bianche, uova.

USO CONSIGLIATO: A crudo o in cottura.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA DOP *Garda Orientale*

Das native Olivenöl extra Garda DOP Orientale stammt vom Veroneser Ufer des Gardasees und besteht hauptsächlich aus der regionaltypischen Sorte "Casaliva". Dieses Öl eignet sich vor allem für die rohe Anwendung zu Salaten, Fischgerichten, weißem Fleisch und zu Traditionsgerichten wie Spargel mit Eiern.

♦ **Kombinationen:** Gemüse, erste Hauptgerichte, Fisch, weißes.

Fleisch, Eier. **EMPFOHLENE VERWENDUNG:** Roh oder zum Kochen.



DOP EXTRA VIRGIN OLIVE OIL *Garda Orientale*

Eastern Garda DOP extra virgin olive oil is produced on the Verona side of Lake Garda, obtained mainly from the "Casaliva" variety of olives, typical of the area. Ideal for using raw on salads, fish dishes, white meat and to accompany traditional dishes such as eggs and asparagus.

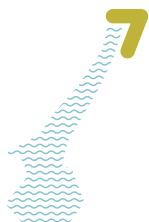
♦ **Pairs well with:** Vegetables, first courses, fish, white meat, eggs.

SUGGESTED USE: Both raw and during cooking.

L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE AOP *Garda Orientale*

L'huile d'olive extra vierge Garda DOP Orientale est produite sur les rives véronaises du lac de Garde, obtenue principalement à partir d'une variété d'olives "Casaliva", typique de la région. Elle est idéale crue dans les salades, dans les plats de poisson, avec les viandes blanches et pour accompagner les plats traditionnels, tel que «les œufs et les asperges».

♦ **Combinaisons avec:** Légumes, entrées, poissons, viandes blanches, œufs. **UTILISATION RECOMMANDÉE:** Crue ou cuite.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP

Garda Trentino

L'olio extra vergine di oliva Garda Trentino DOP è prodotto nell'area dell'alto lago, la zona di produzione olivicola più a nord d'Europa. Il particolare microclima della regione, conferisce al prodotto caratteristiche uniche e ben definite. Particolarmente indicato per l'utilizzo a crudo, è ideale per arricchire zuppe, legumi, bruschette, carpacci e piatti della tradizione come la famosa pasta e fagioli.

♦ **Abbinamenti:** Verdure, bruschette, carni rosse, legumi, zuppe, formaggi semi stagionati. **USO CONSIGLIATO:** A crudo.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA DOP

Garda Trentino

Das native Olivenöl extra Garda Trentino DOP stammt vom oberen Gardasee, der nördlichsten Anbauzone für Olivenöl in Europa. Das besondere Mikroklima der Gegend verleiht ihm seine einzigartigen und wiedererkennbaren Merkmale. Dieses Öl eignet sich vor allem für die rohe Verwendung zu Suppen, Hülsenfrüchten, Röstbrot, Carpaccio und Traditionsgerichten wie dem berühmten Bohneneintopf "Pasta e Fagioli".

♦ **Kombinationen:** Gemüse, Röstbrot, rotes Fleisch, Hülsenfrüchte, Suppen, mittelreife Käsesorten. **EMPFOHLENE VERWENDUNG:** Roh.

DOP EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Garda Trentino

The Garda Trentino DOP extra virgin olive oil is produced in the area of the top end of the lake, the most northerly olive growing area of Europe. The particular microclimate of the region gives the product unique and well-defined characteristics. Particularly suitable for use raw, it is ideal for enriching soups, pulses, bruschetta, carpaccio and traditional dishes such as the famous pasta and beans.

♦ **Pairs well with:** Vegetables, bruschetta, red meat, pulses, soups, semi-matured cheeses. **SUGGESTED USE:** Raw.

L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE AOP

Garda Trentino

L'huile d'olive extra vierge Garda Trentino DOP est produite dans la région du lac supérieur, la zone de production d'olive la plus septentrionale d'Europe. Le microclimat particulier de la région confère au produit des caractéristiques uniques et bien définies. Particulièrement adaptée à un usage cru, elle est parfaite pour enrichir les soupes, les plats de légumes, les bruschetta, les carpaccio et les plats traditionnels tels que les fameuses "pâtes et haricots".

♦ **Combinaisons avec:** Légumes, bruschetta (pain à l'ail), viandes rouges, légumineux, soupes, fromages semi-affinés. **UTILISATION RECOMMANDÉE:** Crue.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP

Garda Bresciano

L'olio extravergine di oliva Garda Bresciano DOP è prodotto sulla sponda occidentale del Lago di Garda. Eccellente sui piatti di pesce, sui formaggi freschi, nelle insalate, sulle grigliate e nella preparazione di dolci, come la tradizionale focaccia all'olio extravergine.

♦ **Abbinamenti:** Verdure, pesce, carni bianche, formaggi freschi.

Uso consigliato: A crudo (può essere utilizzato anche in cottura).

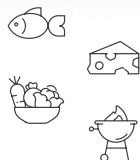
NATIVES OLIVENÖL EXTRA DOP

Garda Bresciano

Das native Olivenöl extra Garda Bresciano DOP wird am Westufer des Gardasees produziert. Ideal zu Fischgerichten, Frischkäse, Salat, Grillfleisch und für die Zubereitung von Gebäck, z.B. die beliebte Focaccia.

♦ **Kombinationen:** Gemüse, Fisch, weißes Fleisch, Frischkäse.

EMPFOHLENE VERWENDUNG: Roh (kann auch zum Kochen verwendet werden).



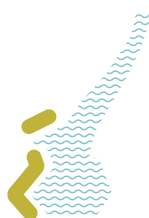
DOP EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Garda Bresciano

The Garda Bresciano DOP extra virgin olive oil is produced on the western shore of Lake Garda. Excellent on fish dishes, fresh cheeses, salads, grilled meats and in the preparation of desserts, such as the traditional extra virgin olive oil focaccia.

♦ **Pairs well with:** Vegetables, fish, white meat, fresh cheeses.

SUGGESTED USE: Raw (it can also be used during cooking).



L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE AOP

Garda Bresciano

L'huile d'olive extra vierge Garda Bresciano DOP est produite sur les rives ouest du lac de Garde. Excellente associée aux plats de poisson, aux fromages frais, aux salades, aux grillades et dans la préparation des desserts, tel que la focaccia traditionnelle à l'huile d'olive extra vierge.

♦ **Combinaisons avec:** Légumes, poissons, viandes blanches, fromages frais. **UTILISATION RECOMMANDÉE:** Crue (peut également être utilisée pour la cuisson).



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP *Veneto Valpolicella*

L'olio extravergine di oliva Veneto Valpolicella DOP proviene da un territorio ad altissima vocazione di gusto. Eccellente su carpacci, verdure e legumi bolliti, grigliate e formaggi freschi.

♦ **Abbinamenti:** Verdure, legumi, carpacci, formaggi freschi.

USO CONSIGLIATO: A crudo (può essere utilizzato anche in cottura).

NATIVES OLIVENÖL EXTRA DOP *Veneto Valpolicella*

Das native Olivenöl extra Veneto Valpolicella DOP stammt aus einer Region, die für ihre kulinarischen Spezialitäten bekannt ist. Ideal zu Carpaccio, gekochtem Gemüse und Hülsenfrüchten, Grillgerichten und Frischkäse.

♦ **Kombinationen:** Gemüse, Hülsenfrüchte, Carpaccio, Frischkäse.

EMPFOHLENE VERWENDUNG: Roh (kann auch zum Kochen verwendet werden).

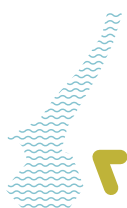


DOP EXTRA VIRGIN OLIVE OIL *Veneto Valpolicella*

Veneto Valpolicella DOP extra virgin olive oil comes from a territory with a high vocation for taste. Excellent on carpaccio, boiled vegetables and pulses, grilled meat and fresh cheeses.

♦ **Pairs well with:** Vegetables, pulses, carpaccio, fresh cheeses.

SUGGESTED USE: Raw (it can also be used during cooking).



L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE AOP *Veneto Valpolicella*

L'huile d'olive extra vierge Veneto Valpolicella DOP provient d'un territoire à très haute inclination au goût. Excellente sur le carpaccio, les légumes et légumineux bouillis, les viandes grillées et les fromages frais.

♦ **Combinaisons avec:** Légumes, légumineux, carpaccio, fromages frais. **UTILISATION RECOMMANDÉE:** Crue (peut également être utilisée pour la cuisson).



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

Biologico

Un olio extra vergine ottenuto con olive da coltivazione biologica. Ideale per antipasti di mare, fagioli bolliti, insalate di lenticchie, patate al cartoccio, zuppe di verdure, risotto con funghi, zuppe di pesce, formaggi freschi come caprini a pasta filata.

◆ **Abbinamenti:** Verdure, antipasti, bruschette, primi piatti, legumi, zuppa, formaggi freschi.

USO CONSIGLIATO: A crudo.

NATIVES BIO-OLIVENÖL EXTRA - ITALIEN

Dieses native Olivenöl extra wird aus Oliven aus biologischem Anbau gewonnen. Ideal zu Vorspeisen mit Fisch und Meeresfrüchten, gekochten Bohnen, Linsensalat, Kartoffeln in Alufolie, Gemüsesuppen, Pilzrisotto, Fischsuppen und Frischkäse wie Pasta-Filata-Ziegenkäse.

◆ **Kombinationen:** Gemüse, Vorspeisen, Röstbrot, erste Hauptgerichte, Hülsenfrüchte, Suppen, Frischkäse.

EMPFOHLENE VERWENDUNG: Roh.

ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Organic

An extra virgin olive oil obtained from organic olives. Ideal for fish starters, boiled beans, lentil salad, baked potatoes, vegetable soups, risotto with mushrooms, fish soups, fresh cheeses such as stretched-curd goat's cheese.

◆ **Pairs well with:** Vegetables, appetizers, bruschetta, first courses, pulses, soups, fresh cheeses.

SUGGESTED USE: Raw.

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA PRODUIT ITALIEN

Biologique

Une huile d'olive extra vierge à base d'olives issues de l'agriculture biologique. Idéale pour les apéritifs de fruits de mer, les haricots bouillis, les salades de lentilles, les pommes de terre au four, les soupes de légumes, le risotto aux champignons, les soupes de poisson, les fromages frais comme le fromage de chèvre (caprins à pâte filée).

◆ **Combinaisons avec:** Légumes, hors-d'oeuvres, bruschetta, entrées, légumineux, soupes, fromages frais.

UTILISATION RECOMMANDÉE: Crue.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO *Viride*

L'abbiamo chiamato Viride perché era così che gli antichi Romani chiamavano l'olio appena spremuto. Un extravergine ideale da utilizzare a crudo su pietanze dai sapori strutturati ed intensi. Il Viride è il condimento ideale per le verdure di stagione, dai carciofi agli asparagi, ma anche per i grandi classici, come uno spaghetti aglio e olio o una semplice bruschetta al pomodoro fresco.

♦ **Abbinamenti:** *Bruschette, verdure, pasta, carni rosse.*

USO CONSIGLIATO: A crudo (può essere utilizzato anche in cottura)

NATIVES OLIVENÖL EXTRA - ITALIEN *Viride*

Wir haben diesem Öl den Namen „Viride“ gegeben: so nannten die Römer frisch ausgepresstes Olivenöl. Dieses native Olivenöl extra eignet sich vor allem für die rohe Verwendung auf Speisen mit strukturierten und intensiven Geschmacksnoten. Viride ist ein idealer Begleiter zu saisonalem Gemüse wie Artischocken oder Spargel, aber auch zu klassischen Gerichten wie Spaghetti mit Öl und Knoblauch oder einer einfachen Bruschetta mit frischen Tomaten.

♦ **Kombinationen:** *Röstbrot, Gemüse, Nudeln, rotes Fleisch.*

EMPFOHLENE VERWENDUNG: Roh (kann auch zum Kochen verwendet werden).

ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL *Viride*

We have called it Viride because that was what the ancient Romans called freshly squeezed oil. An extra virgin olive oil ideal for using raw on dishes with intense and textured flavours. Viride is the perfect dressing for seasonal vegetables, from artichokes to asparagus, but also for the great classics, such as a spaghetti with garlic and oil or a simple fresh tomato bruschetta.

♦ **Pairs well with:** *Bruschetta, vegetables, pasta, red meat.*

SUGGESTED USE: Raw (it can also be used during cooking).

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA PRODUIT ITALIEN *Viride*

Nous l'avons appelée Viride parce que c'est ainsi que les anciens Romains appelaient l'huile fraîchement pressée. Une huile d'olive extra vierge à associer préféablement crue à des plats aux saveurs structurées et intenses. Viride est le condiment idéal pour les légumes de saison, les artichauts à l'asperge, mais aussi pour les grands classiques, comme les spaghetti à l'ail et à l'huile ou une simple bruschetta de tomates fraîches.

♦ **Combinaisons avec:** *Bruschetta, légumes, pâtes, viandes rouges.*

UTILISATION RECOMMANDÉE: Crue (peut également être utilisée en cuisson).



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO *Etichetta Rossa*

L'olio extra vergine di oliva etichetta rossa è un olio versatile, da gustare sia crudo che in cottura. Ottimo per frittiture vegetali, primi piatti, pizze, verdure, torte lievitate e dolci. Particolarmente indicato per le cotture alla griglia, per gli arrosti e per la preparazione di tutti i piatti dove l'olio extra vergine è indispensabile.

♦ **Abbinamenti:** *Insalate, caprese, pasta, primi piatti, pizza, carni bianche, frittiture.*

USO CONSIGLIATO: A crudo, in cottura e per le frittiture.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA - ITALIEN *Rotes Etikett*

Das native Olivenöl extra mit rotem Etikett ist ein vielseitiges Öl, das sowohl roh als auch zum Kochen verwendet werden kann. Ideal zum Frittieren von Gemüse sowie zu ersten Hauptgerichten, Pizza, Gemüse, Hefengebäck und Süßspeisen. Besonders geeignet für die Zubereitung von Grillgerichten, Braten und allen sonstigen Speisen, bei denen Olivenöl als Zutat nicht fehlen darf.

♦ **Kombinationen:** *Salate, Caprese, Nudeln, erste Hauptgerichte, Pizza, weißes Fleisch, Frittüren.*

EMPFOHLENE VERWENDUNG: Roh, zum Kochen und zum Frittieren.

ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL *Red Label*

The Red Label extra virgin olive oil is a versatile oil, to be enjoyed both raw and cooked. Excellent for vegetable fries, pasta dishes, pizzas, vegetables, leavened cakes and desserts. Particularly suitable for cooking on the grill, for roasts and for the preparation of all dishes where extra virgin olive oil is essential.

♦ **Pairs well with:** *Salads, caprese salad, first courses, pizza, white meat, fried food.*

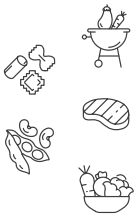
SUGGESTED USE: Raw, during cooking and for frying.



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA PRODUIT ITALIEN *Label Rouge*

L'huile d'olive extra vierge label rouge est une huile versatile, à déguster aussi bien crue qu'en cuisson. Excellente pour la friture de légumes, les plats de pâtes, les pizzas, les légumineux, les gâteaux avec levain et les desserts. Particulièrement adaptée pour griller, rôti et pour la préparation de tous les plats, où l'utilisation de l'huile d'olive extra vierge est indispensable.

♦ **Combinaisons avec:** *Salades, caprese, pâtes, entrées, pizza, viandes blanches, fritures.* **UTILISATION RECOMMANDÉE:** Crue, pour la cuisson et pour la friture.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO *Etichetta Gialla*

L'olio extra vergine di oliva etichetta gialla è un olio che si utilizza soprattutto a crudo, particolarmente indicato in tutti piatti dal sapore più deciso. Ottimo su primi piatti, verdure e carni grigliate, legumi, insalate, pinzimoni e carpacci.

♦ **Abbinamenti:** Pinzimoni, carpacci, bruschette, verdure, legumi, primi piatti, carni rosse.

USO CONSIGLIATO: A crudo (può essere utilizzato anche in cottura).

NATIVES OLIVENÖL EXTRA - ITALIEN *Gelbes Etikett*

Das native Olivenöl extra mit gelbem Etikett ist vor allem für den rohen Genuss geeignet, insbesondere für Gerichte mit kräftigem Geschmack. Es passt hervorragend zu ersten Hauptgerichten, gegrilltem Gemüse und Fleisch, Hülsenfrüchten, Salat, Rohkost und Carpaccio.

♦ **Kombinationen:** Rohkost, Carpaccio, Röstbrot, Gemüse, Hülsenfrüchte, erste Hauptgerichte, rotes Fleisch. **EMPFOHLENE VERWENDUNG:** Roh (kann auch zum Kochen verwendet werden).

ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL *Yellow Label*

Yellow label extra virgin olive oil is an oil that is mainly used raw, particularly suitable for all dishes with a stronger flavour. Excellent on first courses, grilled vegetables and meat, pulses, salads, crudites and dips and carpaccio.

♦ **Pairs well with:** Crudites and dips, carpaccio, bruschetta, vegetables, pulses, first courses, red meat.

SUGGESTED USE: Raw (it can also be used during cooking).

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA PRODUIT ITALIEN *Label Jaune*

L'huile d'olive extra vierge label Jaune est une huile qui s'utilise principalement crue, particulièrement adaptée à tous les plats au goût plus corsé. Excellente sur les plats de pâtes, les légumes et les viandes grillés, les légumineux, les salades, les crudités et les carpaccio.

♦ **Combinaisons avec:** Crudités, carpaccio, bruschetta, légumes, légumineux, entrées, viandes rouges.

UTILISATION RECOMMANDÉE: Crue (peut également être utilisée pour la cuisson).



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO *Etichetta Nera*

L'olio extra vergine di oliva etichetta nera è particolarmente indicato per l'utilizzo a crudo, ideale per condire ,carni, carpacci, bruschette, insalate, zuppe, legumi, carciofi e in tutte le pietanze più saporite.

♦ **Abbinamenti:** Verdure, bruschette, legumi, zuppe, carni rosse.
USO CONSIGLIATO: A crudo (può essere utilizzato anche in cottura).

NATIVES OLIVENÖL EXTRA - ITALIEN *Schwarzes Etikett*

Das native Olivenöl extra mit schwarzem Etikett ist insbesondere für die rohe Verwendung geeignet und ideal als Begleitung zu Fleisch, Carpaccio, Röstbrot, Salat, Suppen, Hülsenfrüchten, Artischocken und anderen Gerichten mit kräftigem Geschmack.

♦ **Kombinationen:** Gemüse, Röstbrot, Hülsenfrüchte, Suppen, rotes Fleisch. **EMPFOHLENE VERWENDUNG:** Roh (kann auch zum Kochen verwendet werden).

ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL *Black Label*

The Black Label extra virgin olive oil is particularly suitable for using raw, it is ideal for seasoning carpaccio, bruschetta, salads, soups, pulses and artichokes and for use in all the most flavourful dishes.

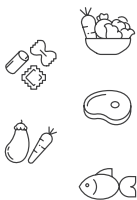
♦ **Pairs well with:** Vegetables, bruschetta, pulses, soups, red meat.
SUGGESTED USE: Raw (it can also be used during cooking).

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA PRODUIT ITALIEN *Label Noir*

L'huile d'olive extra vierge Label Noir est particulièrement indiquée pour une utilisation crue, idéale pour assaisonner les viandes, les carpaccio, les bruschetta, les salades, les soupes, les légumes, les artichauts et tous les plats les plus savoureux.

♦ **Combinaisons avec:** Légumes, bruschetta, légumeux, soupes, viandes rouges. **UTILISATION RECOMMANDÉE:** Crue (peut également être utilisée pour la cuisson).





OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PRODOTTO EUROPEO

L'olio extra vergine di oliva etichetta azzurra è frutto di un'attenta selezione dei migliori oli del bacino Mediterraneo. Ideale per chi cerca un olio da utilizzare nelle preparazioni quotidiane, si presta all'accostamento con primi piatti, insalate, verdure, carni e piatti di pesce.

♦ **Abbinamenti:** Verdure, primi piatti, carni bianche, pesce
USO CONSIGLIATO: A crudo, in cottura e per le frittute.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA - EUROPÄISCHE UNION

Das native Olivenöl extra mit hellblauem Etikett ist Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl der besten Öle aus dem Mittelmeerraum. Es ist perfekt für die alltägliche Küche geeignet und passt hervorragend zu ersten Hauptgerichten, Salat, Gemüse sowie Fleisch- und Fischgerichten.

♦ **Kombinationen:** Gemüse, erste Hauptgerichte, weißes Fleisch, Fisch. **EMPFOHLENE VERWENDUNG:** Roh, zum Kochen und zum Frittieren.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL EUROPEAN PRODUCT

The Blue Label extra virgin olive oil, is the result of a careful selection of the best oils from the Mediterranean basin. Perfect for those looking for an oil to be used in daily preparations, it is ideal for use in cooking, it also lends itself to combinations with pasta dishes, salads, vegetables, meats and fish dishes.

♦ **Pairs well with:** Vegetables, first courses, white meat, fish.
SUGGESTED USE: Raw, during cooking and for frying.

L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE PRODUIT EUROPÉEN

L'huile d'olive vierge extra label bleu est le résultat d'une sélection rigoureuse des meilleures huiles du bassin méditerranéen. Idéale pour ceux qui recherchent une huile pour les préparations quotidiennes, elle accompagne parfaitement les entrées, les salades, les légumes, les viandes et les plats de poisson.

♦ **Combinaisons avec:** Légumes, entrées, viandes blanches, poissons. **UTILISATION RECOMMANDÉE:** Crue, pour la cuisson et pour la friture.



OLIO DI OLIVA

L'olio d'oliva etichetta verde è ottenuto unendo all'olio di oliva raffinato, una percentuale di olio extra vergine di oliva. Particolarmente indicato per le frittiture, nella preparazione delle salse a crudo e per la conservazione delle verdure sott'olio.

♦ *Abbinamenti:* Frittiture, conserve sott'olio.

USO CONSIGLIATO: In cottura e per le frittiture.

OLIVENÖL

Das Olivenöl mit grünem Etikett ist eine Mischung aus raffiniertem Olivenöl und einem Anteil an nativem Olivenöl extra. Ideal zum Frittieren, für die Zubereitung von ungekochten Saucen und zum Einlegen von Gemüse.

♦ *Kombinationen:* Frittüren, Ölkonserven.

EMPFOHLENE VERWENDUNG: Zum Kochen und zum Frittieren.

OLIVE OIL

The Green Label olive oil is obtained by combining refined olive oil with a percentage of extra virgin olive oil. It is particularly suitable for frying, for use in the preparation of uncooked sauces and for preserving vegetables in oil.

♦ *Pairs well with:* Fried food, preserving in oil.

SUGGESTED USE: During cooking and for frying.



L'HUILE D'OLIVE

L'huile d'olive label Vert est obtenue en combinant de l'huile d'olive raffinée avec un pourcentage d'huile d'olive extra vierge. Particulièrement adaptée à la friture, à la préparation de sauces crues et à la conservation des légumes à l'huile.

♦ *Combinaisons avec:* Aliments frits, conserves à l'huile.

UTILISATION RECOMMANDÉE: Pour la cuisson et la friture.





MUSEUM CARD

La Museum Card non è una semplice carta. È il nostro modo per premiare la caratteristica che accomuna i nostri clienti: la fedeltà.

QUALI VANTAGGI OFFRE?

Grazie alla Museum Card, potrai godere di sconti e promozioni online e nel nostro negozio di Cisano.

COME SI USA

Richiederla è facile, lo puoi fare subito cliccando su "RICHIEDI LA CARD", oppure direttamente nel nostro punto vendita. Usarla è ancora più facile: dovrai solamente portarla con te quando verrai a trovarci.

The Museum Card is not just a simple card. It is our way of rewarding the characteristic that our customers have in common: loyalty.

WHAT ADVANTAGES DOES IT OFFER?

Thanks to the Museum Card, you will be able to enjoy discounts and promotions online and at our store in Cisano.

HOW TO USE

Requesting it is easy, you can do it immediately by clicking on "REQUEST THE CARD", or directly at our store. Using it is even easier: you just have to bring it with you when you come to visit us.

Die Museum Card ist eine besondere Art und Weise, unsere Kunden für ihre Treue zu belohnen.

WELCHE VORTEILE BIETET SIE?

Mit der Museum Card können Sie Rabatte und Sonderaktionen nutzen, die online oder in unsere Verkaufsläden in Cisano angeboten werden.

NUTZUNG

Um die Card zu erhalten, klicken Sie einfach auf "CARD ANFORDERN" oder wenden Sie sich direkt an unsere Verkaufsläden. Um die Vorteile der Card zu nutzen, müssen Sie sie nur vorzeigen, wenn Sie bei uns einkaufen.

La Museum Card n'est pas qu'une simple carte. C'est notre façon de récompenser une particularité qu'ont en commun nos clients: la fidélité.

QUELS AVANTAGES OFFRE-T-ELLE ?

Grâce à la Museum Card, vous pourrez profiter de réductions et de promotions en ligne, ainsi que dans notre magasin de Cisano.

MODE D'EMPLOI

En faire la demande est facile, vous pouvez la faire tout de suite en cliquant sur "DEMANDER LA CARTE", ou la demander directement dans notre magasin. L'utiliser est encore plus facile: il vous suffira de l'emporter avec vous lorsque vous viendrez nous rendre visite.

CONDIMENTI AROMATIZZATI

L'extravergine con un tocco di gusto in più

L'aromatizzazione avviene in modo assolutamente originale: non con essenze o aromi, ma con i veri elementi naturali che vengono franti con le olive o messi in infusione nell'olio extravergine, rilasciando il loro gusto e il loro profumo genuino.

AROMATISIERTE ÖLE

Natives Olivenöl extra mit einer zusätzlichen Geschmacksnote

Wir aromatisieren unsere Öle auf eine ganz besondere Art: nicht durch Zugabe von Essenzen oder Aromen, sondern mit natürlichen Elementen, die zusammen mit den Oliven gepresst oder in das native Olivenöl extra eingelegt werden, damit sie ihre ursprünglichen Duft- und Geschmacksnoten entfalten können.

FLAVOURED OILS

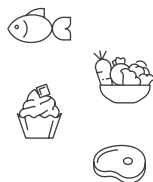
Extra virgin olive oil with a touch of extra taste

The flavouring takes place in an absolutely original way: not with essences or perfumes, but with the real natural elements that are crushed with olives or infused in extra virgin olive oil, releasing their taste and their genuine aroma.

CONDIMENTS AROMATISÉS

L'Huile d'olive extra vierge avec une note de goût en plus

L'aromatisation s'effectue d'une manière absolument originale : non pas avec des essences ou des arômes, mais avec de véritables éléments naturels qui sont pressés avec les olives ou infusés dans l'huile d'olive extra vierge, libérant leur goût et leur arôme authentique.



Condimento all'olio Extra Vergine di Oliva e Limone

Il condimento all'olio extra vergine di oliva e limone è un prodotto versatile che si presta a diversi utilizzi. Perfetto sui piatti di pesce, su carpacci e roast beef, nelle insalate, e come sostituto del burro nella preparazione dei dolci.



Provatelo sul riso pescato con una spolverata di Parmigiano, oppure utilizzatelo per aromatizzare l'hummus di ceci.

♦ **Abbinamenti:** Verdure, hummus di ceci, primi piatti, pesce, preparazione di dolci. **USO CONSIGLIATO:** A crudo (può essere utilizzato anche in cottura).

Aromatisiertes natives Olivenöl extra mit Zitrone

Das native Olivenöl extra mit Zitrone lässt sich vielseitig in der Küche anwenden. Ideal zu Fischgerichten, Carpaccio, Roastbeef, Salat und als Butterersatz bei der Zubereitung von süßem Gebäck.



Besonders köstlich schmeckt es zu gekochtem Reis mit etwas geriebenem Parmigiano-Käse. Außerdem eignet es sich hervorragend zum Würzen von Kichererbsen-Hummus.

♦ **Kombinationen:** Gemüse, Kichererbsen-Hummus, erste Hauptgerichte, Fisch, Süßgebäck. **EMPFOHLENE VERWENDUNG:** Roh (kann auch zum Kochen verwendet werden).

Extra Virgin Olive Oil with Lemon

The extra virgin olive oil dressing with lemon, is a versatile product that lends itself to many different uses. Perfect on fish dishes, on carpaccio and roast beef, in salads and as a substitute for butter in the preparation of desserts.



Try it on boiled rice with a sprinkling of Parmigiano, or use it to flavour chickpea hummus.

♦ **Pairs well with:** Vegetables, chickpea hummus, first courses, fish, in the preparation of desserts.

SUGGESTED USE: Raw (it can also be used during cooking).

Condiment à l'Huile d'Olive Extra Vierge et au Citron

Le condiment à l'huile d'olive extra vierge et au citron est un produit versatile qui se prête à différents usages. Idéale sur les plats de poisson, le carpaccio et le rôti de bœuf, dans les salades et comme substitut du beurre dans la préparation des desserts.



Essayez-le sur du riz au poisson avec une pincée de parmesan, ou utilisez-le pour aromatiser le houmous de pois chiches.

♦ **Combinaisons avec:** Légumes, houmous de pois chiches, entrées, poissons, préparation de desserts.

UTILISATION RECOMMANDÉE: Crue (peut également être utilisée pour la cuisson).



Condimento all'olio Extra Vergine di Oliva e Arancia

Il condimento all'olio extra vergine di oliva e arancio è un condimento sorprendente. Si esalta in particolar modo su antipasti freddi di pesce, insalate autunnali, selvaggina e prosciutti affumicati.



Mettetelo alla prova come sostituto del burro nella preparazione dei dolci, per un tocco di leggerezza e una nota piacevolmente agrumata.

♦ **Abbinamenti:** Verdure, pesce, carni, preparazione di dolci.

USO CONSIGLIATO: A crudo (può essere utilizzato anche in cottura).

Aromatisiertes natives Olivenöl extra mit Orange

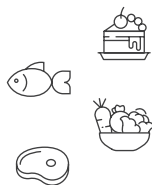
Das native Olivenöl extra mit Orange überzeugt mit seinen genussvollen Geschmacksnoten und passt insbesondere zu kalten Fischvorspeisen, Herbstsalaten, Wildgerichten und geräuchertem Schinken.



Geeignet auch als Butterersatz bei der Zubereitung von süßem Gebäck, dem es Leichtigkeit und eine angenehme Orangenote verleiht.

♦ **Kombinationen:** Gemüse, Fisch, Fleisch, Süßgebäck.

EMPFOHLENE VERWENDUNG: Roh (kann auch zum Kochen verwendet werden).



Extra Virgin Olive Oil with Orange

Extra virgin olive oil dressing with orange is a surprising condiment. Its taste is enhanced especially in cold fish appetizers, autumn salads, game and smoked hams.



Try it as a substitute for butter in the preparation of desserts, for a touch of lightness and a pleasantly citrus note.

♦ **Pairs well with:** Vegetables, fish, meat, in the preparation of desserts.

SUGGESTED USE: Raw (it can also be used during cooking).

Condiment à l'Huile d'Olive Extra Vierge et à l'Orange

Le Condiment à l'huile d'olive extra vierge et à l'orange est un condiment incroyable. Il est particulièrement apprécié avec les apéritifs à base de poisson froid, dans les salades d'automne, avec le gibier et les jambons fumés.



Testez-le comme substitut du beurre dans la préparation des desserts, pour une touche de légèreté et une agréable note d'agrumes.

♦ **Combinaisons avec:** Légumes, poissons, viandes, préparation de desserts. **UTILISATION RECOMMANDÉE:** Cru (peut également être utilisé pour la cuisson).



Condimento all'Olio Extra Vergine di Oliva e Basilico

Il condimento all'olio extra vergine di oliva e basilico porta l'estate in ogni piatto. Ottimo per rendere più appetitose crudité, insalate di pasta o riso, antipasti di mare e patate al vapore.



Versatelo a filo sull'insalata caprese per un antipasto veloce e delizioso!

♦ *Abbinamenti: Verdure, formaggi, pesce, primi piatti.*

USO CONSIGLIATO: A crudo (può essere utilizzato anche in cottura).

Aromatisiertes natives Olivenöl extra mit Basilikum

Das native Olivenöl extra mit Basilikum verleiht jedem Gericht eine sommerliche Note. Ideal zu schmackhafter Rohkost, Nudel- oder Reissalaten, Fischvorspeisen und gedämpften Kartoffeln.



Für eine schnelle und köstliche Vorspeise etwas Öl auf einen Caprese-Salat träufeln!

♦ *Kombinationen: Gemüse, Käse, Fisch, erste Hauptgerichte.*

EMPFOHLENE VERWENDUNG: Roh (kann auch zum Kochen verwendet werden).



Extra Virgin Olive Oil with Basil

Extra virgin olive oil with basil, brings summer into every dish. Great for enhancing crudités, pasta or rice salads, seafood appetizers and steamed potatoes.



Drizzle it on a caprese salad for a quick and delicious appetizer!

♦ *Pairs well with: Vegetables, cheese, fish, first courses.*

SUGGESTED USE: Raw (it can also be used during cooking).

Condiment à l'Huile d'Olive Extra Vierge et au Basilic

Le condiment à l'huile d'olive extra vierge et au basilic est une touche d'été pour tous les plats. Idéal pour rendre les crudités, les salades de pâtes ou de riz, les apéritifs de fruits de mer et les pommes de terre cuites à la vapeur plus appétissants.



Versez-le sur la salade Caprese pour un apéritif rapide et délicieux!

♦ *Combinaisons avec: Légumes, fromages, poissons, entrées.*

UTILISATION RECOMMANDÉE: Cru (peut également être utilisé pour la cuisson).



Condimento all'Olio Extra Vergine di Oliva e Rosmarino

Il condimento all'olio extra vergine di oliva e rosmarino è un condimento tipicamente mediterraneo. Ideale per condire carni ai ferri, patate, legumi, arrosti e stufati.



Per una piacevole nota aromatica, aggiungetene un filo al vostro piatto di pasta e fagioli.

♦ **Abbinamenti:** Verdure, patate, pesce, carne, primi piatti, legumi, formaggi. **USO CONSIGLIATO:** A crudo e in cottura.

Aromatisiertes natives Olivenöl extra mit Rosmarin

Das native Olivenöl extra mit Rosmarin zeichnet sich durch seine typisch mediterranen Aromen aus. Ideal zu gegrilltem Fleisch, Kartoffeln, Hülsenfrüchten, Braten und Schmorfleisch.



Besonders geeignet für den typischen Bohneneintopf "Pasta e Fagioli", dem es eine angenehme, aromatische Note verleiht.

♦ **Kombinationen:** Gemüse, Kartoffeln, Fisch, Fleisch, erste Hauptgerichte, Hülsenfrüchte, Käse.

EMPFOHLENE VERWENDUNG: Roh und zum Kochen.

Extra Virgin Olive Oil Dressing with Rosemary

Extra virgin olive oil with rosemary, is a typically Mediterranean dressing. Ideal for seasoning grilled meats, potatoes, pulses, roasts and stews.



For a pleasant aromatic note, add a drizzle to your pasta and bean dish.

♦ **Pairs well with:** Vegetables, potatoes, fish, meat, first courses, pulses, cheese. **SUGGESTED USE:** Both raw and during cooking.

Condiment à L'huile D'olive Extra Vierge et au Romarin

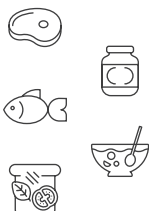
Le condiment à l'huile d'olive extra vierge et au romarin est un condiment typiquement méditerranéen. Idéal pour assaisonner les viandes grillées, les pommes de terre, les légumes, les rôtis et les ragoûts.



Pour ajouter une note aromatique agréable, ajoutez-en un peu à votre plat de pâtes et de haricots.

♦ **Combinaisons avec:** Légumes, pommes de terre, poisson, viande, entrées, légumes, fromages.

UTILISATION RECOMMANDÉE: Cru et cuit.



Condimento all'Olio Extra Vergine di Oliva e Aglio

Il condimento all'olio extra vergine di oliva e aglio è ottimo per accompagnare piatti di carne e pesce, per preparare squisite bruschette, o come base per salse e marinature.



Aggiungendo una punta di peperoncino piccante, avrete il condimento ideale per gli spaghetti aglio e olio.

♦ **Abbinamenti:** Verdure, patate, primi piatti, carne, bruschette.

USO CONSIGLIATO: A crudo e in cottura.

Aromatisiertes natives Olivenöl extra mit Knoblauch

Das native Olivenöl extra mit Knoblauch ist ideal zu Fleisch- und Fischgerichten, für die Zubereitung von köstlichem Röstbrot oder als Grundlage für Saucen und Marinaden.



Fügt man dem Knoblauchöl noch etwas Chili hinzu, erhält man eine perfekte Sauce für die Zubereitung von Spaghetti mit Knoblauch und Öl.

♦ **Kombinationen:** Gemüse, Kartoffeln, erste Hauptgerichte, Fleisch, Röstbrot. **EMPFOHLENE VERWENDUNG:** Roh und zum Kochen.

Extra Virgin Olive Oil Dressing with Garlic

Extra virgin olive oil dressing with garlic, is excellent for accompanying meat and fish dishes, preparing delicious bruschetta, or as a base for sauces and marinades.



Adding a hint of chilli pepper, you will have the ideal condiment for spaghetti with garlic and oil.

♦ **Pairs well with:** Vegetables, potatoes, first courses, meat, bruschetta. **SUGGESTED USE:** Both raw and during cooking.

Condiment à l'Huile d'Olive Extra Vierge et à l'Ail

Le condiment à l'huile d'olive extra vierge et à l'ail est parfait pour accompagner les plats de viande et de poisson, pour préparer de délicieuses bruschetta ou comme base pour les sauces et les marinades.



En ajoutant une pincée de piment piquant, vous aurez l'assaisonnement idéal pour les spaghettis à l'ail et à l'huile.

♦ **Combinaisons avec:** Légumes, pommes de terre, entrées, viande, bruschetta. **UTILISATION RECOMMANDÉE:** Cru et cuit.



Condimento all'Olio Extra Vergine di Oliva e Peperoncino

Il condimento all'olio extra vergine di oliva e peperoncino è un condimento che si presta a diversi utilizzi. Perfetto per dare una marcia in più alle grigliate di carne, si usa inoltre per condire spaghetti, insalate, pizze, legumi, bruschette e frutti di mare.



Provate lo per condire un piatto di orecchiette con olive nere, zucchine saltate in padella e basilico fresco.

♦ **Abbinamenti:** *Primi piatti, verdure, bruschette, pizza, carne.*

USO CONSIGLIATO: A crudo e in cottura.

Aromatisiertes natives Olivenöl extra mit Chili

Das native Olivenöl extra mit Chili eignet sich für unterschiedlichste Anwendungen. Es verleiht nicht nur Grillgerichten das gewisse Etwas, sondern eignet sich auch perfekt zum Würzen von Spaghetti, Salat, Pizza, Hülsenfrüchten, Röstbrot und Meeresfrüchten.



Köstlich auch zu Orecchiette-Nudeln mit schwarzen Oliven, sautierten Zucchini und frischem Basilikum.

♦ **Kombinationen:** *Erste Hauptgerichte, Gemüse, Röstbrot, Pizza,*

Fleisch. EMPFOHLENE VERWENDUNG: Roh und zum Kochen.

Extra Virgin Olive Oil Dressing with Chilli Pepper

Extra virgin olive oil with chilli pepper lends itself to different uses. Perfect for giving extra oomph to grilled meat. It is also used to dress spaghetti, salads, pizzas, pulses, bruschetta and seafood.



Try it for a dish of orecchiette with black olives, sautéed zucchini and fresh basil.

♦ **Pairs well with:** *First courses, vegetables, bruschetta, pizza, meat.*

SUGGESTED USE: Both raw and during cooking.

Condiment à l'Huile d'Olive Extra Vierge et au Piment

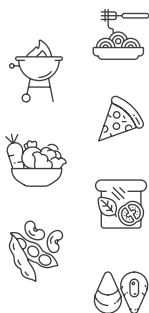
Le condiment à l'huile d'olive extra vierge et au piment est un condiment qui se prête à différentes utilisations. Parfait pour donner une marche en plus aux viandes grillées, il est également utilisé pour assaisonner les spaghettis, les salades, les pizzas, les légumes, les bruschetta et les fruits de mer.

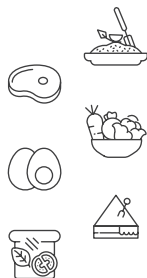


Essayez-le pour assaisonner un plat d'orecchiette avec des olives noires, des courgettes sautées et du basilic frais.

♦ **Combinaisons avec:** *Entrées, légumes, bruschetta, pizza, viande.*

UTILISATION RECOMMANDÉE: Cru et cuit.





Condimento all'Olio Extra Vergine di Oliva e Tartufo Bianco

Il condimento all'olio extra vergine di oliva e tartufo bianco è prodotto con l'aroma naturale del tartufo.

Poche gocce di questo prodotto, sono sufficienti per esaltare il sapore di ogni piatto. Ideale per condire fettuccine, risotti, carni, uova, insalate, bruschette e tartine.



Da provare in abbinamento ad un carpaccio di funghi con scaglie di Parmigiano.

♦ **Abbinamenti:** *Primi piatti, bruschette, uova, formaggi, funghi, carne.* **USO CONSIGLIATO:** A crudo (può essere utilizzato anche in cottura).

Aromatisiertes natives Olivenöl extra mit weißem Trüffel

Dieses native Olivenöl extra wird mit natürlichem weißem Trüffelaroma hergestellt. Nur wenige Tropfen dieses Öls genügen, um unterschiedlichste Gerichte zu verfeinern. Ideal zu Bandnudeln, Risotto, Fleisch, Eiern, Salat, Röstbrot und Häppchen.



Interessant in der Geschmackskombination zu Pilz-Carpaccio mit Parmigiano-Flocken.

♦ **Kombinationen:** *Erste Hauptgerichte, Röstbrot, Eier, Käse, Pilze, Fleisch.* **EMPFOHLENE VERWENDUNG:** Roh (kann auch zum Kochen verwendet werden).

Extra Virgin Olive Oil Dressing with White Truffle

Extra virgin olive oil dressing with white truffle, is produced with the natural aroma of the truffle. A few drops of this product are sufficient to enhance the flavour of any dish. Ideal for seasoning fettuccine, risottos, meat, eggs, salads, bruschetta and canapes.



To try in combination with a carpaccio of mushrooms with shavings of Parmesan.

♦ **Pairs well with:** *First courses, bruschetta, eggs, cheese, mushrooms, meat.* **SUGGESTED USE:** Raw (can also be used during cooking).

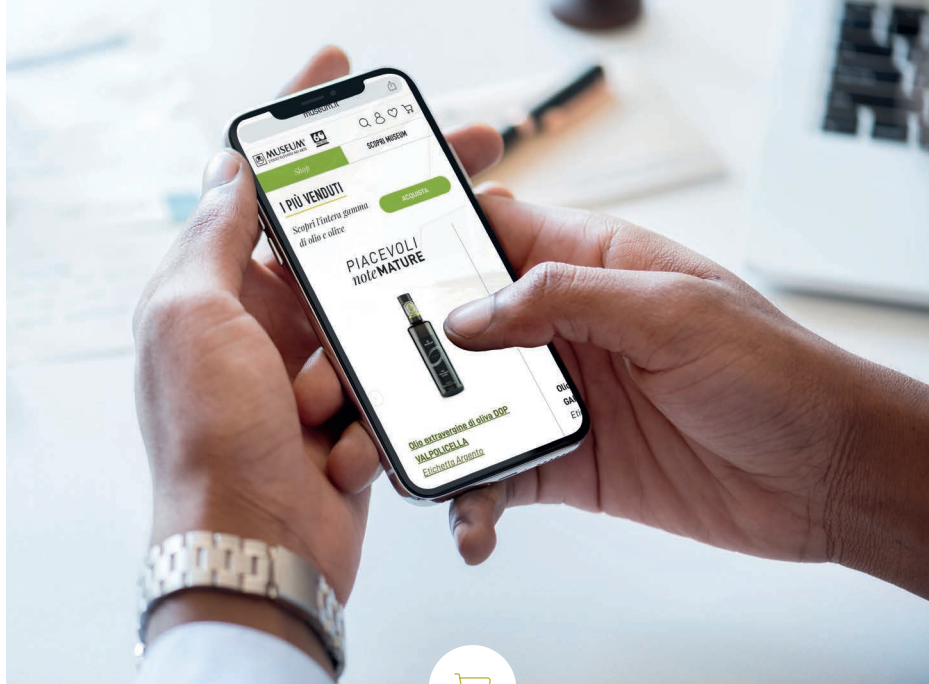
Condiment à l'Huile d'Olive Extra Vierge et à la Truffe Blanche

Le condiment à l'huile d'olive extra vierge et à la truffe blanche est produit avec l'arôme naturel de la truffe. Quelques gouttes de ce produit suffisent à rehausser la saveur de n'importe quel plat. Idéal pour assaisonner les fettuccine, le risotto, les viandes, les œufs, les salades, les bruschetta et les tartines.



Essayez-le en combinaison avec un carpaccio de champignons aux copeaux de parmesan.

♦ **Combinaisons avec:** *Entrées, bruschettas, œufs, fromages, champignons, viande.* **UTILISATION RECOMMANDÉE:** Cru (peut également être utilisé pour la cuisson).



SHOP ONLINE

COME ORDINARE

**I NOSTRI PRODOTTI
DIRETTAMENTE A CASA VOSTRA.
CONSEGNE A DOMICILIO IN TUTTA
ITALIA ED EUROPA**

Direttamente nel nostro sito.
Scoprite tutti i vantaggi e le promozioni
per gli ordini trasmessi on line
cliccando su WWW.MUSEUM.IT

HOW TO ORDER

**OUR PRODUCTS DIRECTLY
TO YOUR HOME. HOME DELIVERY
IN ITALY AND EUROPE**

Directly on our website. Click on
WWW.MUSEUM.IT and find out more about
our promotions and the advantages
of ordering online.

BESTELLUNGEN

**WIR LIEFERN UNSERE PRODUKTE
DIREKT ZU IHNEN NACH HAUSE:
IN GANZ ITALIEN UND EUROPA**

Direkt auf unserer Seite. Klicken Sie auf
WWW.MUSEUM.IT und entdecken Sie unsere
Angebote und die Vorteile von Online-
Bestellungen.

COMMENT PASSER UNE COMMANDE

**NOS PRODUITS DIRECTEMENT CHEZ
VOUS. LIVRAISONS À DOMICILE
SUR TOUTE L'ITALIE ET L'EUROPE**

Direttamente sur notre site web.
Découvrez tous les avantages et promotions
pour les commandes online en cliquant sur
WWW.MUSEUM.IT

CATALOGO IDEE REGALO

Se vuoi regalare ai tuoi amici, ai tuoi ospiti, ai tuoi clienti grandi emozioni sensoriali, questo è il catalogo che fa per te.

SCARICA IL CATALOGO IDEE REGALO
SU WWW.MUSEUM.IT

GIFT IDEAS

If you want to give your friends, your guests, your customers great sensory thrills, this is the catalogue for you.

DOWNLOAD THE GIFT IDEAS CATALOGUE AT
WWW.MUSEUM.IT

GESCHENKIDEEN-KATALOG

Wenn Sie Ihren Freunden, Gästen oder Kunden unvergessliche sensorische Erlebnisse schenken möchten, ist dieser Katalog genau das Richtige für Sie.

SIE KÖNNEN DEN GESCHENKIDEENKATALOG
UNTER FOLGENDER ADRESSE
HERUNTERLADEN: WWW.MUSEUM.IT

CATALOGUE IDÉES CADEAUX

Si vous voulez offrir à vos amis, vos invités, vos clients de grandes émotions sensorielles, ce catalogue est fait pour vous.

TÉLÉCHARGEZ LE CATALOGUE D'IDÉES
CADEAUX SUR WWW.MUSEUM.IT





LINEA COSMETICA

Per la nuova linea cosmetica Museum abbiamo scelto gli elementi vegetali con le massime proprietà rivitalizzanti per la pelle. **Olio extravergine di oliva Garda DOP**, ricco di proprietà lenitive ed emollienti. **Vino Bardolino**, con il suo ricco contenuto naturale di polifenoli. **Fiori di Ibiscus**, ricchi di principi attivi antiaging.

Dal connubio fra questi componenti nascono formulazioni cosmetiche funzionali, che si basano sulla massima concentrazione di principi attivi.

MUSEUM COSMETIC LINE

For the new Museum cosmetic line we have chosen plant elements with maximum revitalizing properties for the skin. **Garda DOP extra virgin olive oil**, rich in soothing and emollient properties. **Bardolino wine**, with its rich natural content of polyphenols. **Hibiscus flowers**, rich in anti-aging active ingredients.

From the combination of these components, functional cosmetic formulations have been born, which are based on the maximum concentration of active ingredients.

KOSMETIKLINIE MUSEUM

Für die neue Kosmetiklinie von Museum haben wir pflanzliche Inhaltsstoffe mit einzigartigen revitalisierenden Eigenschaften für die Haut ausgewählt: **natives Olivenöl extra Garda DOP**, das lindernd und geschmeidig machend wirkt, **Bardolino-Wein**, der von Natur aus reich an Polyphenolen ist, **sowie Hibiskusblüten**, die einen hohen Anteil an Antiaging-Wirkstoffen enthalten.

Aus der Kombination dieser Inhaltsstoffe sind hochwertige Kosmetika entstanden, die auf einer maximalen Wirkstoffkonzentration basieren.

LIGNE COSMÉTIQUE MUSEUM

Pour la nouvelle ligne cosmétique Museum, nous avons choisi les éléments végétaux qui offrent les meilleures propriétés revitalisantes pour la peau. **Huile d'olive extra vierge Garda DOP**, riche en propriétés apaisantes et émollientes. **Vin Bardolino**, avec sa riche teneur naturelle en polyphénols. **Fleurs d'hibiscus**, riches en principes actifs anti-âge.

La combinaison de ces composants donne naissance à des formulations cosmétiques fonctionnelles, qui sont basées sur la concentration maximum de principes actifs.

SCARICA IL CATALOGO COSMETICA MUSEUM
KOSMETIK-KATALOG MUSEUM HERUNTERLADEN
DOWNLOAD THE MUSEUM COSMETICS CATALOGUE
TÉLÉCHARGER LE CATALOGUE COSMÉTIQUES MUSEUM



WWW.MUSEUM.IT



OLEIFICIO CISANO
VIA PESCHIERA, 54 - 37011 CISANO (VR) - ITALY
TELEFONO: +39 045 6229047

WWW.MUSEUM.IT



**Catalogo stampato
su carta proveniente
da foreste gestite
in modo sostenibile.**

Das Papier für diesen
Katalog stammt aus
verantwortungsvoller
Waldwirtschaft.

Catalogue printed on
paper from **sustainably**
managed forests.

Catalogue imprimé
sur du papier issu
de forêts gérées de
manière **écologique.**