



Angeli Post / November 2023

Hallo

Kurz nachdem ich für eine knappe Woche in der Basilikata bei der Ernte mitgeholfen und viel feines Olivenöl verkostet habe freuen wir uns, Ihnen nachfolgend das Neueste von Angeli mitzuteilen.



Olivenernte 2023 / Das "Mosto" ist eingetroffen

Auch dieses Jahr war geprägt von extremen Wetterbedingungen. Auf einen regnerischen Mai folgte ein heisser und sehr trockener Sommer, der sich gefühlt bis in die Erntezeit im Oktober hineingezogen hat. Während der Erntereise in der zweiten Hälfte Oktober hatten wir jeden Tag zwischen 20 - 25 Grad, was in etwa 10 Grad über dem Durchschnitt liegt. Diese Bedingungen haben dazu geführt, dass die Oliven tendenziell eher wenig, dafür aber sehr aromatisches Öl in hoher Qualität produziert haben. Wir freuen uns, dass auch dieses Jahr sehr feine, charaktervolle Angeli Berg-Olivenöle entstanden sind.

Selbstverständlich haben wir auch dieses Jahr unser traditionelles "Mosto" frisch ab der Presse abgefüllt. Es besticht wieder mit komplexen, vorwiegend grünen Aromen, einer mittleren Bitterkeit und der für das «Mosto» kennzeichnenden pfeffrigen Schärfe im Abgang. Wer es kennt, wird es sich nicht entgehen lassen. Neueinsteiger sollten es unbedingt kosten und sich von dem intensiven, fruchtigen Geschmackserlebnis überraschen lassen. Dabei gilt das Motto: «Äs hät solang s'hät».

Möchten Sie mehr über die Erntereise erfahren, dann besuchen Sie unsere Webseite. Unter Aktuelles finden Sie den Bericht zur Erntereise.



Produkte der Linie "I Saponi della Lucania" wieder verfügbar

Letztes Jahr um diese Zeit haben wir die feinen Produkte der Linie "I Saponi della Lucania" eingeführt. Schon kurz nach der Einführung waren wir ausverkauft. Das schönste Kompliment, das unsere Kunden uns machen konnten. Zusammen mit Pino haben wir dieses Jahr ein neues Produkt entwickelt. Es handelt sich dabei um eine Spezialität aus der Basilikata, den **Peperone Crusco**. Feinste Peperoni werden an der Luft getrocknet und danach im Angeli Berg-Olivenöl geröstet. Dadurch entstehen feine, dezente Röstaromen, die sich wunderbar mit dem süßlichen Geschmack der Peperoni vereinen. Der Peperone Crusco kann als Pesto zu Pasta verwendet werden, passt aber auch bestens zu Fisch. Wie alle anderen Produkte der Linie «I Saponi della Lucania» kann der Peperone Crusco auch kalt genossen werden. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Am besten versuchen Sie es einfach selber aus und kreieren Ihre Lieblingspeise, welche Sie mit dem Peperone Crusco verfeinern. Die Produkte der Linie «I Saponi della Lucania» sind in folgenden Geschmacksvarianten erhältlich:

- Basilico
- Pomodoro
- Pomodoro Secco
- Peperone
- Peperone Crusco (Neu)
- Peperoncino Piccante (scharf)



Neu auch Spaghetti von Pastificio Piscinelli

Auch unsere Pasta-Linie von Pastificio Piscinelli hat Zuwachs bekommen. Oft sind wir darauf angesprochen worden, ob wir nicht auch Spaghetti hätten. Nun ist es soweit! Neu können wir auch feine Spaghettoni (etwas dickere Spaghetti) anbieten. Auch diese sind aus 100% Hartweizen aus der Basilikata in liebevoller Handarbeit hergestellt. Probieren lohnt sich und geht bekanntlich über Studieren.



Geschenke von Angeli / Weihnachtsmarkt 2023

Haben Sie schon eine Idee, was Sie Ihren Lieben zu Weihnachten schenken? Haben Sie schon daran gedacht, Genussmomente zu verschenken? Auf unserem Webshop finden Sie einige Geschenkideen. Gerne beraten wir Sie auch individuell und stellen gemeinsam mit Ihnen Ihr Geschenk zusammen. Rufen Sie uns an oder besuche uns auf dem Wochenmarkt. Ausserdem sind wir auch dieses Jahr wieder am **Weihnachtsmarkt in St. Gallen** anzutreffen. Vom **7. - 24. Dezember 2023** finden Sie uns an unserem Marktstand am Bohl. Auch dort haben wir verschiedene Geschenkideen bereit und freuen uns auf Ihren Besuch.



Angeli macht **Ferien vom Wochenmarkt**. Vom 1. Januar bis 4. Februar 2024 werden wir nicht am Wochenmarkt in St. Gallen sein. Ab Mittwoch, 7. Februar 2024 sind wir dort wieder wie gewohnt jeweils mittwochs (08.00 - 13.00 Uhr) und samstags (08.00 - 17.00 Uhr) anzutreffen.

Abschliessend wünschen wir Ihnen jetzt schon eine schöne und besinnliche Advents- und Weihnachtszeit, einen gemütlichen Jahresausklang und dann einen ganz guten Start ins neue Jahr.

Möge 2024 viele unvergessliche (Genuss-) Momente für Sie bereithalten!



Bis bald auf dem Wochenmarkt in St. Gallen
Harry Wirth, Ihr Olivenölmann & Birgit Balen Wirth

Hast Du gewusst, dass...

... die Oliven für das Angeli Berg-Olivenöl zu 100% verwertet werden? Im Verarbeitungsprozess in der Ölmühle entsteht das uns allen bestens bekannte Angeli Berg-Olivenöl. Danach bleibt der Trester, also das ausgepresste Fruchtfleisch, als "Abfallprodukt" zurück. Diesen Trester breitet Pietro im Sommer auf seinem Platz aus und lässt ihn trocknen. So kann er ihn im Winter zum Heizen seines Wohnhauses verwenden.



Gruppenbild mit unseren Freunden in Cancellara