

Mit Qualität zum Erfolg

DI BENNARDO Eines der besten Olivenöle überhaupt!



Giovanni Di Bennardo

Ich wollte ein bisschen Sizilien in die Schweiz holen.

Als Giovanni Di Bennardo, Sohn eines sizilianischen Emigranten, mit 22 Jahren die ersten 300 Flaschen Olivenöl von Sizilien in die Schweiz importierte und unter der Marke DI BENNARDO zu vertrieben begann, wurde er belächelt. Er soll sich lieber auf sein Jurastudium konzentrieren, hiess es von Bekannten und Verwandten. «Ich war auf der Suche nach meinen Wurzeln und wollte einfach ein bisschen von meinem Sizilien in die Schweiz mitnehmen,» meint der heute 30-jährige Jungunternehmer und Geschäftsführer von DI BENNARDO AG.

Eines der besten Olivenöle der Welt

Heute gilt DI BENNARDO als eines der weltbesten Olivenöle überhaupt. Etliche interna-

tionale Auszeichnungen durfte das Premium Produkt bereits entgegennehmen.

Dieses Jahr wurde es von über 1000 Olivenölen, von der renommierten Gourmetzeitschrift Feinschmecker, als eines der weltbesten Olivenöle überhaupt ausgezeichnet. Viele namhafte Schweizer Spitzenköche und Sternbetriebe schwören auf das Premium Öl von DI BENNARDO und in etlichen Delikatessen- und Feinkostläden ist es das beliebteste Olivenöl Extra Vergine des Sortiments.

Zu Weihnachten ein Olivenöl mit 22 karätigem Gold

Für das Weihnachtsgeschäft lässt sich das innovative Unternehmen jeweils ganz besondere Produkte einfallen.

DI BENNARDO Superiore DOP, ein auf 999 Flaschen pro Jahrgang limitiertes Olivenöl der Spitzenklasse, welches aus Oliven mit bis zu 300-jährigen wilden Olivenbäumen gewonnen wird, ist so begehrt, dass es eine Warteliste gibt, um es zu erhalten.

Dieses Jahr kommen von DI BENNARDO gleich drei neue Öle auf den Markt: Ein Blumenpfeffer Olivenöl, ein Safran Olivenöl und trotz oder vielleicht gerade wegen der Finanzkrise, ein Olivenöl mit echtem, 22 karätigem essbarem Gold, verpackt in einer handgefertigten Edeltkartonschachtel aus Florenz. Eine perfektes Firmengeschenk für geschätzte Kunden und treue Mitarbeiter.

Das Geheimnis liegt im Geschmack

Aber was macht dieses Produkt so einzigartig, wollen wir wissen.

«Das Geheimnis liegt im Geschmack und in

der aufwendigen Produktion», meint der 30-jährige Jungunternehmer, und riecht mit einem genussvollen Lächeln und geschlossenen Augen an einem Glas gefüllt mit seinem Olivenöl.

«DI BENNARDO duftet leicht und frisch. Die Aromen erinnern je nach Gaumen an frisch geschnittenes Gras, grüne Tomaten, und im Abgang nach Mandeln und Rosmarin.» Das Premium Produkt eigne sich hervorragend für südländische Salatkreationen, über frische Teigwaren, Buffalo Mozzarella mit Tomaten oder einfach zum Abschmecken jeglicher Gourmetgerichte. Als wir Giovanni Di Bennardo nach seiner Lieblingspeise fragen, meint er mit einem verschmitzten Lächeln: «Warmes Brot in sizilianisches Olivenöl getunkt zum Apéro und danach ein Schweizer Käsefondue.»

Weitere Infos und Adresse Seite 31



SINCE 1953

DI BENNARDO

ESSENCE of ITALY