



# ART OF OIL

HOCHWERTIGES BIO-OLIVENÖL IN PERFEKTION  
**aus kontrolliert biologischem Anbau**





ART OF OIL

ART OF OIL



# ART OF OIL

## BIO-OLIVENÖL IN PERFEKTION

Die Idee entstand während einer Reise ins spanische Hochland. Aus einem einfachen Moment ist etwas geworden, das bis heute geblieben ist. Das erste Öl fand später seinen Weg nach Deutschland, wurde in kleine Feinsteinzeugflaschen gefüllt und an Freunde und Familie verschenkt. Die Reaktion war eindeutig: Begeisterung, Neugier und echtes Interesse. In diesem Moment war uns klar, dass wir dieses Gefühl weitergeben möchten.

Alle ART OF OIL Bio-Olivenöle entstehen an einem Ort: auf der Finca La Moncloa südlich von Madrid nahe Toledo. Hier bleibt der gesamte Prozess in einer Hand – vom Anbau der Bäume über die Ernte bis zur Pressung und Abfüllung. Eine echte Familienmanufaktur. Unter der Sonne Spaniens, mit viel Sorgfalt und einem klaren Anspruch entsteht dort unser Olivenöl. Wir arbeiten biologisch, ernten früh und bewusst, bevor die Olive voll ausgereift ist. Die Ernte findet nur einmal im Jahr statt, und das Öl wird direkt auf der Finca kaltgepresst. So entstehen Olivenöle mit Struktur, Frische und Charakter.



**Bio**



**Natives Olivenöl extra**



**Aus Spanien**



**Jahrgangsrein**



**Familienmanufaktur**



**Kaltgepresst**



**Von Natur aus reich  
an Polyphenolen**



**Eintauchen und begeistern lassen:  
Wundervolle Eindrücke aus dem  
Herzstück unserer Familienmanufaktur  
im sonnigen spanischen Hochland!**



# RETAIL EDITION

SPEZIELL FÜR DEN LEH ENTWICKELT

ART OF OIL

- 🕯 Bio-Olivenöl aus kontrolliert biologischem Anbau
- 🕯 > 450 mg/kg Polyphenole
- 🕯 Konstantes Geschmacksprofil: Die harmonische Cuvée aus drei Sorten garantiert Jahr für Jahr eine verlässliche Spitzenqualität
- 🕯 Zugängliches Geschmacksprofil für eine breite Zielgruppe
- 🕯 Jahrgangstrein und als echte Erzeugerabfüllung produziert
- 🕯 Ausdrucksstarkes Verpackungsdesign für eine unübersehbare Präsenz am Point of Sale
- 🕯 Mit integriertem Ausgießer für sauberes und präzises Dosieren



ART OF OIL

# RETAIL EDITION

DESIGN, DAS WIRKT:  
UNSERE „SPANISH ART“-EDITION

**Blau und Weiß:**  
Der klare Himmel und die  
leichten Wolkenformationen.

**Rosa:**  
Die sanfte Färbung der Sonne  
während der Erntezeit.

**Grün:**  
Das kräftige Laub  
der Olivenbäume.

**Gelb:**  
Der sonnenwarme  
Boden Spaniens.



## Die Inspiration: Ein Porträt der Natur

Die Farben unserer Flasche spiegeln die Natur unserer Finca wider: das warme Gelb der spanischen Erde, das kräftige Grün der Olivenhaine und das lichte Blau des Himmels.

Jedes Element auf der Flasche erzählt die Geschichte einer lebendigen, mediterranen Landschaft. Die moderne spanische Formsprache betont Herkunft, Ruhe, Natürlichkeit und höchste Qualität. Wir möchten das spanische Lebensgefühl mit ART OF OIL gerne in möglichst viele Küchen bringen.

## Verpackungsdesign, das greift:

Wir überlassen den Abverkauf nicht dem Zufall. Auf Basis der Limbic Map® und KI-gestützter Eye-Tracking-Analysen spricht unser Design gezielt die stärksten Kaufmotive an: Genussfreude, Premium-Anspruch und Sicherheit. Das garantiert maximale Aufmerksamkeit in der ersten Sekunde am Regal.







ART OF OIL

ART OF OIL



# RETAIL EDITION

ART OF OIL



ART OF OIL

**Haben Sie sich schon einmal gefragt, wie ein Bio-Olivenöl schmeckt, das perfekt auf den Alltag seiner Genießer abgestimmt ist?**

Stellen Sie sich ein Öl vor, das nicht nur im Regal alle Blicke auf sich zieht, sondern schon beim ersten Tropfen Ihr komplettes Geschmacksspektrum weckt.

Kein gewöhnliches Produkt, sondern ein kleines Naturwunder: Drei handverlesene Olivensorten verschmelzen zu einer Cuvée, die Jahr für Jahr mit verblüffender Konstanz begeistert. Von außen selbstbewusst im Design – von innen kraftvoll und rein. Über **450 mg/kg** Polyphenole sind der Beweis: Hier kommt echte Erzeugerabfüllung direkt aus dem Jahrgang, ohne Kompromisse oder Umwege.

Lassen Sie sich auf diesen einzigartigen Charakter ein – pure Qualität, die überzeugt.



**Bio**



**Natives Olivenöl extra**



**Aus Spanien**



**Jahrgangsrein**



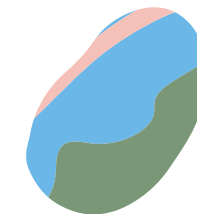
**Familienmanufaktur**



**Kaltgepresst**



**Von Natur aus reich an Polyphenolen**



# RETAIL EDITION

KLEINE FLASCHE, VIEL GENUSS

## Wie verwandelt man ein einfaches Gericht in Sekundenschnelle in ein Gourmet-Erlebnis?

Das Geheimnis liegt in der perfekten Balance. Unsere aromatisierten Bio-Olivenöl-Kreationen in der handlichen 200 ml Flasche sind das Geheimnis für alle, die Unkompliziertheit mit Raffinesse verbinden wollen – natürlich komponiert auf Basis unseres erstklassigen Bio-Olivenöls.

### ZITRONE KNOBLAUCH:

Eine wahre Frische-Explosion! Spritzige Zitrusnoten verschmelzen mit der feinen Schärfe von Knoblauch. Ein Tropfen genügt, um Meeresfrüchten, hellen Saucen oder frischer Pasta den ultimativen Kick zu verleihen.

### ROSMARIN:

Der Duft eines mediterranen Sommers. Herb-würzig, intensiv und angenehm waldig. Veredelt Ofenkartoffeln, dunkles Fleisch oder verwandelt eine einfache Focaccia im Handumdrehen in ein kulinarisches Highlight.

Zwei starke Charaktere. Unendliche Möglichkeiten. Ob für die eigene Küche oder als stilvolles Geschenk für echte Feinschmecker – lassen Sie sich inspirieren!

AROMATISIERTE  
OLIVENÖLZUBEREITUNGEN



**ZITRONE KNOBLAUCH**  
Direkt. Frisch. Klar einsetzbar.



**ROSMARIN**  
Klassisch. Kräuterbetont.



# RETAIL EDITION

## UNSERE BIO-OLIVENÖLE

ART OF OIL



**ART OF OIL Bio LEH  
500 ml**

- Bio-Olivenöl aus kontrolliert biologischem Anbau
- > 450 mg/kg Polyphenole

**Artikelnummer:**  
7660160010031  
**Gebinde:** 6 x 500 ml



**ART OF OIL Bio LEH  
3 Liter Kanister**

- Bio-Olivenöl aus kontrolliert biologischem Anbau
- > 450 mg/kg Polyphenole

**Artikelnummer:**  
7660150040011  
**Gebinde:** 3 x 3 Liter



**ART OF OIL Bio LEH  
Zitron Knoblauch 200 ml**

- > 450 mg/kg Polyphenole

**Artikelnummer:**  
7660180010031  
**Gebinde:** 6 x 200 ml



**ART OF OIL Bio LEH  
Rosmarin 200 ml**

- > 450 mg/kg Polyphenole

**Artikelnummer:**  
7660190010031  
**Gebinde:** 6 x 200 ml



ART OF OIL



# RETAIL EDITION

## BIO-OLIVENÖL-DISPLAY FÜR IHREN POS

Maximaler Ertrag auf minimaler Fläche: Mit dem kompakten 1/4-CHEP-Display von ART OF OIL bringen Sie Premium-Bio-Olivenöl aufmerksamkeitsstark in Ihren Markt.

Das Display ist sofort einsatzbereit und überzeugt durch einen doppelten Kaufanreiz: Die 500 ml Flasche deckt den täglichen Familienbedarf ab, während die 200 ml Größe als starker Impulskauf zum Verfeinern von Gerichten animiert.

Kontaktieren Sie uns unkompliziert und lassen Sie sich Ihr persönliches Display aufbauen – so sichern auch Sie sich diesen exklusiven Mehrwert!

Mehrwert durch Impuls –  
Das Bio-Olivenöl-Display  
für Ihren POS.



14 X 200 ml  
**ZITRONE  
KNOBLAUCH**



16 X 500 ml  
**BIO-OLIVENÖL**



14 X 200 ml  
**ROSMARIN**







ART OF OIL

ART OF OIL



# IMPRINT

Wir konzentrieren uns auf das, was wir am besten können: Olivenöl.  
Dabei schenken wir Produkt, Herkunft und Qualität unsere volle Aufmerksamkeit.  
Für alles andere arbeiten wir mit Partnern zusammen, die denselben hohen Anspruch haben. Das HELA Gewürzwerk übernimmt den Vertrieb und die Logistik – zuverlässig, präzise und auf höchstem Niveau.  
So ergänzen sich zwei Stärken in einer Zusammenarbeit.  
Und aus Spezialisierung wird echte Qualität.

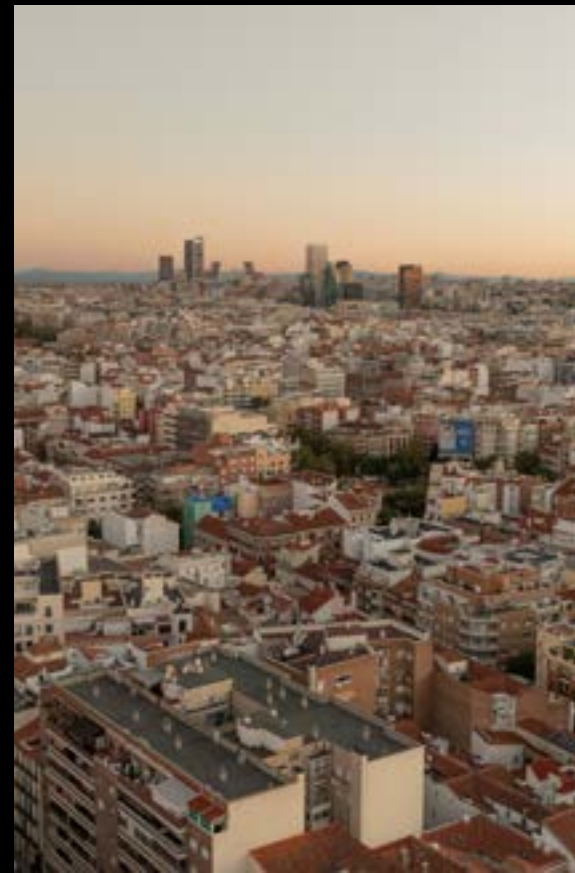
ART OF OIL



**Alexander Laue**  
Geschäftsführer ART OF OIL GmbH  
und Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH



**Christian J. Kerecsényi**  
Geschäftsführer ART OF OIL GmbH

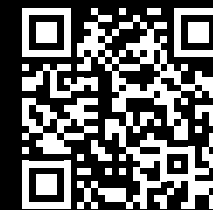


ART OF OIL GmbH  
Beimoorweg 11  
22926 Ahrensburg

info@artofoil.com  
www.artofoil.com  
@artofoil

Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH  
Beimoorweg 11  
22926 Ahrensburg

Instagram



ART OF OIL





**ART OF OIL**