

Ausgezeichnete Gaumenfreuden

Richterswil. – An der Poststrasse 14a hat Ayten Ileri Beccaria vor kurzem das Geschäft Epheser Gaumenfreuden eröffnet. Neben Backwaren, Feigen, Gewürzöl und Konfitüren wird dort auch das hauseigene Olivenöl Epheser angeboten, das im März zum zweiten Mal eine Auszeichnung der Hochschule Wädenswil erhielt.

Die Oliven der Sorte Memecik gedeihen im 2720 Bäume umfassenden Olivenhain der Familie Ileri und werden während der Erntezeit Anfang November einzeln von Hand gepflückt, aussortiert und innerhalb von sechs Stunden in der eigenen Olivenölmühle gepresst. «Das Ergebnis ist ein wunderbares extra vergine Olivenöl. Unser Olivenöl gehört zu den 25 besten der Welt und weist sensorisch die geforderten Attribute, intensive Fruchtigkeit, milde Bitterkeit und leichte Schärfe im Abgang auf», sagt Ileri Beccaria stolz.

Shopping für die Sinne

Alle Produkte können im neuen Geschäft degustiert werden. Dort wird dem Kunden Kaffee oder Prosecco angeboten, wie es in der orientalischen Gastfreundschaft üblich ist. «Unsere elegant verpackten Produkte sind ein ideales Geschenk oder Mitbringsel. Wer möchte, kann sich einen Korb zusammenstellen», so Ileri Beccaria. Das ganze Sortiment lässt sich auch online oder telefonisch über den Versand von Deli & More bestellen. (mbr)

Epheser Gaumenfreuden, Poststrasse 14a, im Hof hinter Coop, Richterswil, Tel. 044 687 27 20, ileri@deliandmore.com. Weitere Infos unter www.deliandmore.com.