



Einladung zum exklusiven Online-Olivenöl-Seminar

Polyphenole im Olivenöl:
Ist das nun gut oder schlecht?

Worauf kommt es an? Was sollte ich
beachten? Ist teuer auch immer gut?

Diese und viele weitere Fragen
beantworte ich in meinem exklusiven
Online-Olivenöl-Seminar

Special für alle Unternehmerinnen des Netzwerkes 2030

Liebe Genießerinnen, liebe Genießer,
liebe Fans des Dolce Vita,

ich hoffe, Ihr hattet alle einen wundervollen Urlaub und konntet die sonnigen Tage in vollen Zügen genießen. Sofern Ihr in den Mittelmeerländern, speziell meinem Lieblingsland Italien wart, durftet Ihr gesunde und herrlich aromatische Speisen wie frisches Gemüse, herrliche Kräuter, gesunden Fisch und natürlich hochwertiges Olivenöl genießen. Zurück in Deutschland vermissen wir oft diese unvergleichlichen Aromen und finden es manchmal schwierig, diese gesunde und leckere Küche in unseren Alltag zu integrieren.



Dabei ist das doch so einfach! Die beste Basis dafür ist ein hochwertiges Olivenöl extra vergine. Und woran man ein solches erkennt, erfahrt ihr in meinem exklusiven Online-Olivenöl-Seminar.

In meinem Seminar werdet ihr:

- **Wissen über Olivenöl:** Erfahren, woran man ein gutes Olivenöl erkennt und wie man minderwertige Produkte von hochwertigen unterscheidet.
- **Verkostung und Praxisteil:** Verschiedene Olivenöle probieren und Euren eigenen Geschmackssinn schulen. Denn selbst wenn wir ein Olivenöl extra vergine haben, muss das nicht heißen, dass es uns auch schmeckt.
- **Gesundheitliche Vorteile:** Mehr über die gesundheitlichen Vorzüge von Olivenöl extra vergine lernen, das reich an Polyphenolen und weiteren wichtigen Inhaltsstoffen ist.
- **Kochinspirationen:** Tipps und Tricks bekommen, wie Ihr Olivenöl in der Küche einsetzen könnt, um Eure Gerichte auf das nächste Level zu heben.

Für das Netzwerk 2030 biete ich ganz speziell und zu einem Vorzugspreis am

29. Oktober 2024 um 20:00 Uhr

mein exklusives Online-Olivenöl-Seminar an; Dauer ca. 1,5 Stunden.

Der eigentliche Preis beträgt, inklusive der Proben, die ich im Vorfeld an die Teilnehmer versende, 75,00 € pro Person. Ihr zahlt jedoch lediglich 59,00 € inklusive Umsatzsteuer.

Das Seminar findet online statt, so dass Ihr bequem von zu Hause aus teilnehmen könnt. Lasst uns gemeinsam die Aromen und die Lebensfreude Italiens in unseren Alltag holen!

Da dieses ein Angebot exklusiv für das Netzwerk 2030 ist, findet Ihr es nicht auf meiner Webseite. Darum meldet Euch einfach per Mail an (info@porta-vagnu.de) und nennt das Stichwort „Netzwerk 2030“, dann seid Ihr zum Vorzugspreis dabei.

Ich freue mich auf einen genussvollen Abend mit Euch!

Herzliche Grüße

Eure Elke von

Porta Vagnu - Feines aus Italien

65205 Wiesbaden-Nordenstadt

<https://porta-vagnu.de>

info@porta-vagnu.de

