Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

MESTRAL DORICA OLIJFOLIE

Producent :
Werelddeel: Europa
Land: Spanje
Appellatie:
Type wijn: Olijfolie
Alcoholgehalte: %
Inhoud:
Druivenras(sen):

Beschrijving:

Alle olijfolies in De Vinotheek zijn Extra Vierge en behoren tot de 16% goede olijfolies die in de wereld worden geproduceerd. Olijfolie wordt verkregen door het persen van olijven. Hiervan bestaan verschillende soorten zoals arbequina of picholine, die vooral groeien in Zuid-Europa, Zuid-Afrika en andere landen met een mediterraans klimaat. Het persen van de olijven gebeurde vroeger in molens maar tegenwoordig zijn er gespecialiseerde persen die dit veel efficiënter doen verlopen. De vroege pluk in oktober levert de beste kwaliteit op (minder sap maar fijner). De late pluk in januari geeft meer sap en proeft voller en er zijn minder olijven nodig om dezelfde hoeveelheid te verkrijgen. Deze olijfolies zijn goedkoper en dienen dan ook eerder om te braden of te bakken. Extra Vierge is olijfolie van de eerste persing, onder de 27° met een zuurtegraad of vrije vetzuren onder de 0,8% en peroxides lager dan 20 milleëquivalenten per kg. De prijs wordt bepaald door herkomst, vroege of late pluk, de ouderdom van de boomgaard en de uren arbeid naargelang het type. De regels in de "olijfwereld" zijn eerder vaag en het etiket geeft nie altijd weer wat er in de fles werkelijk zit. Proeven is de boodschap en raad vragen aan de winkelbediende. Je vindt alle info over olijfolie op de website van onze partner en dit op www.thetastecompany.be

Wijn & Gerecht:

Bewaartijd:

Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

MESTRAL DORICA OLIJFOLIE

Producent :
Werelddeel: Europa
Land: Spanje
Appellatie:
Type wijn: Olijfolie
Alcoholgehalte: %
Inhoud:
Druivenras(sen):

Beschrijving:

Alle olijfolies in De Vinotheek zijn Extra Vierge en behoren tot de 16% goede olijfolies die in de wereld worden geproduceerd. Olijfolie wordt verkregen door het persen van olijven. Hiervan bestaan verschillende soorten zoals arbequina of picholine, die vooral groeien in Zuid-Europa, Zuid-Afrika en andere landen met een mediterraans klimaat. Het persen van de olijven gebeurde vroeger in molens maar tegenwoordig zijn er gespecialiseerde persen die dit veel efficiënter doen verlopen. De vroege pluk in oktober levert de beste kwaliteit op (minder sap maar fijner). De late pluk in januari geeft meer sap en proeft voller en er zijn minder olijven nodig om dezelfde hoeveelheid te verkrijgen. Deze olijfolies zijn goedkoper en dienen dan ook eerder om te braden of te bakken. Extra Vierge is olijfolie van de eerste persing, onder de 27° met een zuurtegraad of vrije vetzuren onder de 0,8% en peroxides lager dan 20 milleëquivalenten per kg. De prijs wordt bepaald door herkomst, vroege of late pluk, de ouderdom van de boomgaard en de uren arbeid naargelang het type. De regels in de "olijfwereld" zijn eerder vaag en het etiket geeft nie altijd weer wat er in de fles werkelijk zit. Proeven is de boodschap en raad vragen aan de winkelbediende. Je vindt alle info over olijfolie op de website van onze partner en dit op www.thetastecompany.be

Wijn & Gerecht:

Bewaartijd: