



OLIVENOLIE VIERGE EXTRA 1. PRESSION A FROID, ALZIARI, 1 LITER

Alziari laver den olie alle taler om: Oliven knuses i store gamle stenkar i 2 timer. Lunkent vand tilsættes og grøden »kører« ganske kort tid og karret fyldes op med koldt vand. Efter en god omrøring hviler olivensuppen og der dannes et fint gulgrønt lag af olie på toppen, næsten som fløden på mælk i de gode gamle dage. Olien skummes af og sigtes som en fond eller en suppe. En enkel og traditionel fremstilling af Alziari's bedste olivenolie (Genova-metoden). Den dufter som nyslået græs i maj måned - smagen er fin og ren uden den skarphed, man finder i de fleste olier.

Et rent naturprodukt uden tilsætningsstoffer. Olien fra Alziari er meget anvendelig, da dens syre-indhold er lavt. Grænsen for syreindhold i Extra Jomfruolie er 1%. Hos Alziari er man helt nede på 0,4% - det giver en meget lettere og finere smagende olie. Olivenolien er en fin smagsforøger af såvel den simpleste grøntsag, som den dyreste hummer.

Olivenolien er en fin smagsforøger af såvel den simpleste grøntsag, som den dyreste hummer. Fantastisk sammen med et godt brød og lidt Fleur de Sel

Læs mere om producenten på Bichel.dk