

Enkel het vakkundig proeven van olijfolie geeft u de zekerheid dat u het beste product krijgt.

ARTISANALE OLIJFOLIE & CASA DI SPERANZA

In de Casa di Speranza kan u niet alleen de fijnste artisanale olijfolie vinden, u kan er ook alles over leren tijdens onze specifieke degustaties.

Ons lokaal ligt in Hove aan de Kapelstraat 101.

Wij ontvangen u graag op

vrijdag van 14.00 tot 18.00 uur
zaterdag van 10.00 tot 15.00 uur

Bezoek onze website om alle geheimen te leren over Olio DOP :

www.speranza.eu

Contacteer ons voor informatie over de exclusieve degustaties van artisanale olijfolie :

0496/59.03.43

info@speranza.eu



Casa di Speranza

Kapelstraat 101
2540 Hove
Tel : 03/455 58 80
GSM : 0496/590343

OLIO ARTIGIANALE

HET BESTE DAT DE
OLIJFBOOM KAN BIEDEN

*Artisanale olijfolie : vol van
gezondheidsaspecten*



ARTISANALE OLIJFOLIE : IS ER EEN VERSCHIL?

Waarschijnlijk hebt u al eens voor het rek gestaan met de vraag welk soort olijfolie te nemen?

Zoveel verschillende soorten, flessen, blikken, herkomsten en waarop moeten we ons nu baseren?

1. Olijfolie wordt steeds koud geperst. Vochthoudende olijven worden geplukt begin november om dan onder granieten molenstenen geplet te worden. De snelheid van transport is daarom belangrijk om fijne kwaliteit te verkrijgen. Laat u dus niet meer verleiden door de term “Allereerste koude persing”.

2. Soms worden de meest gestyleerde flessen gebruikt die er ongetwijfeld mooi uitzien. Ook dit is geen garantie voor het product dat zich in de fles bevindt. Donker glas of in sommige vlakken blik, geeft u de enige garantie dat het product onaangetast is sinds de persing.

3. Het gebruik is tenslotte zeer belangrijk om er zeker van te zijn dat alle aspecten in de olie tot uiting komen. Italianen gebruiken daarom de beste olie bij voorkeur koud of om gerechten te overgieten.

LEER OLIJFOLIE ECHT KENNEN

Tijdens onze degustaties leert u olijfolie kennen van het groeien van de olijf tot de persing van deze uitzonderlijke vruchten :

1. *Olea europea*

De olijfboom op zich is al een uitzonderlijke plant. Geen enkele boom kan zo oud worden. Ontdek waarom en bekijk de manier waardoor de leeftijd van de olijfboom wordt verlengd.

2. *De olijf*

Alleen in Italië bestaan er 87 geregistreerde soorten olijven. Daarnaast is er ondertussen ook de geregistreerde herkomstbenaming (DOP). Hoe worden de soorten gebruikt en wat is de beste mengeling?

3. *Het plukken en vervoeren*

Olijven worden best niet machinaal geplukt en worden met eerbied behandeld, want eens gekneusd beginnen ze te oxideren. Waarom is het dan belangrijk dat de olijven zo snel mogelijk bij de gekneusd worden?

4. *De persing*

De traditionele methode is de waarborg voor een volledige en zachte persing. Leer over de verschillende methoden die ervoor zorgen dat er enkel zachte en romige olijfolie verkregen wordt.

5. *Het bewaren*

Er zijn verschillende manieren om olijfolie te bewaren maar slechts enkelen garanderen u het feit dat gedurende 18 maanden de beste eigenschappen van dit hoogwaardig product behouden blijven.

6. *De gezondheidsaspecten*

Het mediterrane dieet is gebaseerd op vitamine E en anti-oxidanten. Alleen de artisanale olijfolie waar 1 liter komt uit ongeveer 24 kilo olijven, bevat hiervan het meeste.



Vrijdag van 14 tot 18
Zaterdag van 10 tot 15