

OLIJFOLIE BESCHRIJVING



Casas de Hualdo

ARBEQUINA: te gebruiken over salades, pasta, bij brood, dressings en dessert (bv over uw roomijs).

CORNICABRA: te gebruiken over salades, warme groenten, pizza, pasta, brood en over vlees. Deze is zeer gezond i.v.m. hoge polyfenolen/antioxidanten.

PICUAL: te gebruiken over wild & BBQ vlees gerechten. Deze is zeer gezond i.v.m. hoge polyfenolen/antioxidanten.

MANZANILLA: allemansvriend kan gebruikt worden voor zowel koude als warme gerechten.

Arbequina, Picual, Manzanilla en Cornicabra.

De laatste is een traditionele soort specifiek voor dit gebied. Deze olie heeft een hoog gehalte aan anti-oxidanten. Deze olie is beschermd door de D.O.P Montes de Toledo. Door de koude winters en de hete zomers is de Cornicabra al sinds eeuwen een belangrijke olijvensoort in Castille-laMancha.

De Cornicabra van Casas de Hualdo groeit op de hoogst gelegen gaarden in lichte kalkrijke grond. De anti-oxidanten zorgen voor meerdere aroma's zoals appel groen gras, Deze olie is meerdere malen onderscheiden als beste olie van de regio.



<p>Rici cadeau </p> <p>LEUK OM TE GEVEN, HEERLIJK OM TE KRIJGEN...</p> <p> OOK VOOR UW WIJNPROEVERTIJ OP LOCATIE OF BEZORGD BIJ U THUIS.</p>	
---	--