

MEER OVER OLIE EN AZIJN...

SMAKELIJK EN VEELZIJDIG

Oil & Vinegar verkoopt alleen olijfolie van de eerste persing. Dit is de hoogste kwaliteit en betreft olijfolie die koud geperst is uit het vruchtvlies van verse olijven. Extra vierge olijfolie kan op veel verschillende manieren gebruikt worden, bijvoorbeeld in dressings, marinades, tapenades en om koude en warme gerechten te verrijken.

Extra vierge olijfolie is geschikt voor bakken of braden, maar de geur en smaak gaan hierdoor verloren. Vermijd verhitting boven 180°C.

Gebruik extra vierge olijfolie daarom het liefst op kamertemperatuur en sprenkel na bereiding over uw gerecht.

OP UW GEZONDHEID!

Olijfolie bevat veel enkelvoudig onverzadigde vetzuren, zogenaamde 'goede' vetten, die bijdragen aan verlaging van cholesterol en een hoog gehalte aan vitamine E. Olijfolie staat bekend om de grote hoeveelheid natuurlijke antioxidanten die vrije radicalen kunnen bestrijden.

VARIATIE IN AZIJN

Ons uitgebreide assortiment azijnen – van fruitig zoet tot kruidig zuur van smaak – is uitermate geschikt voor dressings en marinades en vaak smakelijk in sauzen of in combinatie met fruit of ijs. Balsamicoazijn is gemaakt van druivenmost en wijnazijn en is op natuurlijke wijze in houten vaten gerijpt, zonder enige verdere toevoeging.

BEWAREN

Olijfolie en azijn kunnen het best droog en koel bewaard worden en niet in direct zonlicht geplaatst. Vlokvorming in olijfolie wordt verholpen door de fles op kamertemperatuur te brengen. Eventueel residu in azijn kan gefilterd worden. Beide doen niets af aan de kwaliteit.

ONZE OLIJFOLIE & AZIJN

—DE LEKKERSTE COMBINATIES—



WWW.OILVINEGAR.COM



Aardbeien Azijn
 Balsamico di Modena (GP)
 Blauwe Bessen Azijn
 Chocolade Crema Azijn (S)
 Cranberry Azijn
 Dadel Crema Azijn
 Frambozen Azijn
 Garnaatappel Azijn
 Hibiscus Azijn
 Kers-Amandel-Crema Azijn
 Lavendel Azijn
 Mango Pulparzijn
 Marc de Champagne Azijn
 Passievrucht Azijn
 Perzik-Abrikoos-Azijn
 Sherry Azijn
 Tomaten Azijn
 Tomaten Pulparzijn
 Vijgen Crema Azijn
 Vierbloesjes-Appel-
 Limoen Azijn
 Vin Santo
 Witte Balsamico Azijn

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|---|--|---|--|---|--|--|---|---|---|
| Alentejo Olijfolie (Portugal - Alentejo) | | | | | | ★ | X | | | X | | | | | | | | | | | X | X | |
| Arbequina Olijfolie (Spanje - Catalonië) | X | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | ★ | X | X |
| Atlas Olijfolie (Marokko - Atlasgebergte) | | | | | | | | | ★ | | | | | | | | | | | | | X | X |
| Bonsecco Olijfolie (Italië - Toscane) | | | ★ | | | | | X | | | | | | | | | | | | | X | X | X |
| Koroneiki Olijfolie (Griekenland - Kreta) | X | | | | | | | | | | X | | | X | | ★ | | | | | | | X |
| Nocellara Olijfolie (Italië - Sicilië) | | | | | | | | X | | | | | | | | | | X | | | ★ | | X |
| Puglia Olijfolie (Italië - Apulië) | | | | X | | | | | | X | | | | | | | | | | | | ★ | X |
| Soler Romero Olijfolie (Spanje - Andalusië) | | | | X | | | | | | X | | | | | | | | | | | | ★ | |
| s'Olive Douro Olijfolie (Portugal-Trás-os-Montes) | | | ★ | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | X | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|---|--|--|---|---|---|---|---|---|---|
| Basilicum Olijfolie | X | | | | | | | X | | | | | X | X | | | X | X | ★ | X | X | X | X |
| Citroen Olijfolie | | | | | | | | X | X | X | | X | | | | | X | X | | | | ★ | |
| Gerookte Olijfolie | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | ★ |
| Hazelnootolie | | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | |
| Olijfolie met Eekhoornjesbrood (S) | | X | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | ★ | X |
| Olijfolie met Knoflook | | X | | | | | | | | | X | X | | | | | X | | | | | ★ | |
| Olijfolie met Provençaalse Kruiden | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | ★ | X |
| Olijfolie met Rozemarijn | | X | X | X | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | X |
| Olijfolie met Witte Truffel | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ★ | X |
| Olijfolie met Zwarte Truffel | | | | | X | X | | | | X | X | | | | | | | | | | | ★ | |
| Peper Olijfolie | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ★ |
| Pistacheolie | | ★ | | X | X | | | | | | X | | | | | | | | | | | | |
| Sinaasappel Olijfolie | | ★ | | X | X | X | | | | | X | X | X | | | | | | | | | | X |
| Toscaanse Kruiden Olijfolie | | X | | | | | | X | X | | | | | | | | X | X | | | | ★ | X |
| Walnootolie | | | | | X | | | ★ | X | X | X | | | | | | X | X | | | | | X |

★ Oil & Vinegar's favoriet (S) Seizoensproduct



DE BESTE TIPS VOOR EEN HEERLIJKE DRESSING!

Tip 1

De basis van dressing is 1 deel azijn en 3 delen (olijf)olie. Probeer een van onze suggesties.

Tip 2

Zoete fruitazijnen combineren over het algemeen goed met extra vierge olijfolie die sterk van smaak is.

Tip 3

Voeg voor nog meer variatie smaakmakers als gedroogde kruiden, honing of mosterd toe.

Tip 4

Meng de ingrediënten goed met behulp van een dressing-shaker of dressingmixer.