

Claramunt Frantoio glas 500 ml

Beschrijving

"Deze prachtige designflessen, gebaseerd op werken van de Spaanse meesters Picasso, Miró, Saura en Millares, bevatten als het ware een extra vierge plus olijfolie. De olijfolie is afkomstig uit Jaén één van de warmste streken in Spanje. De kleur van Jaén is niet overwegend frisgroen, wel grijsig groen en dit door de olijfbomen. De provincie Jaén telt maar liefst zestig miljoen olijfbomen. Jaén kent slechts twee jaargetijden: zomer en winter. De tussenseizoenen worden hier gewoonweg overgeslagen. Normaal begint de zomer, met temperaturen die oplopen tot 45 graden en meer, in april. De winter doet zijn intrede in november. Claramunt kweekt 4 mono-cépages, namelijk de arbequina, picual, koroneiki en frantoio olijf. Doordat de olijven gekweekt worden in de droogste en warmste streek van Spanje zijn ze net iets krachtiger dan hun soortgenoten die elders gekweekt worden. Vandaar de "extra vierge plus". De plus staat voor net iets krachtiger in zijn soort. Frantoio is een van origine bekende olijvensoort uit Toscaanse en nu misschien wel een van de meest bekende soorten ter wereld. Het resultaat is een evenwichtige en zeer kruidige olijfolie die wereldwijd wordt gewaardeerd. Meer info over olijfolie : www.thetastecompany.be/overolijfolie"

Type:	olijfolie
Alcoholgehalte:	%

De Vinotheek

Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare

Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinotheek.be • www.vinotheek.be