

Estoublon met piment d'espelette

Enfleurage van piment geeft een diepe pikante smaak

- Olie: Extra vierge Chateau d'Estoublon
- Herkomst: Frankrijk, Vallée des Baux de Provence
- Pluk: Vroege handgeplukte olijven
- Soort olie: Extra vierge olijfolie, koud geëxtraheerd 88%, piment 12%
- Verpakking: standaard: 200ml
- Gebruik: koude toepassingen

De piment d'espelette is zorgvuldig gekozen om het beste van hun aromatische eigenschappen te geven aan deze extra vierge oliën via het voorouderlijke proces van "enfleurage".

Enfleurage is het opvangen van geur of smaak uit kruiden, bloemen, fruit... Geïnspireerd door parfums, bestaat deze methode uit het absorberen van aromatische olijfolie van vers fruit of planten, om een natuurlijke, krachtige en authentieke smaak te verkrijgen. Geen aroma's, geen chemische toevoegingen.

De oorsprong, aan de voet van de Pyreneeën, van de verse vruchten is gegarandeerd en ze worden opgehaald in het seizoen, op het moment van de dag waarop ze de meeste aroma's ontwikkelen. Nogmaals, Château d'Estoublon biedt u het beste van de Provence en zijn knowhow.

"PAST PERFECT BIJ: Soepen, scampi, pizza, alles wat een beetje pikant verdraagt ...

Opslag in roestvrijstalen tanks, beschermd tegen lucht en licht in een kamer met airconditioning.

Goed om weten

Enfleurage is naar onze bescheiden mening de enige techniek om tot een mooi resultaat te komen, dit in combinatie met een echte extra vierge olijfolie natuurlijk. Let op voor minderwaardige producten die tot stand zijn gekomen met aroma's al dan niet chemisch.

De standaard verpakking is een 200 ml glazen oude apotheekfles. De fles is doorzichtig en zo zou olijfolie absoluut niet mogen verpakt worden. Geen nood echter, het glas is geen ordinair glas, maar UV-glas. Verschillende cadeauverpakkingen zijn ook verkrijgbaar.

Estoublon werd door het Franse test aankoop verkozen tot de beste olijfolie van het land.