



Olivenolje

INNHØSTING 2011



RAMEAUX d'OR-UTVALGET

I år består Rameaux d'Or-serien av 6 Grands Crus-oljer fra spesielt utvalgte olivenlunder i Toscana, Italia. Oliviers&Co har valgt å tappe disse oljene på eksklusive gullflasker med sort etikett der det angis navn på produsent og dyrkingsområde.



ITALIA, TOSCANA GALIGA E VETRICE [1]

Produsent : Gianfranco Grati
Opprinnelse : Pontassieve-Chianti, Rufina, Olivenlund Vetrice
Innhøsting : Oktober 2010
Oliven : Frantoio, Moraiolo, Pendolino
Begrenset utvalg : 7000 liter – Tank Vetrice
I munnen : Urtepreget, kraftfull og livlig med lang ettersmak. Aroma av nyslått gress, nøtter og pepper.

AZIENDA AGRICOLA MONTE [2]

Produsent : Gianfranco Grati
Opprinnelse : Pontassieve-Chianti, Rufina
Innhøsting : Oktober 2010
Oliven : Frantoio, Moraiolo, Pendolino
Begrenset utvalg : 3000 liter, Tank Monte
I munnen : En kraftig og urtepreget olje, breddefull av styrke og aroma.

IL FORNACINO [3]

Produsent : Lidia Saletti
Opprinnelse : Pontignano-Castelnuovo, Berardenga
Innhøsting : Oktober 2010
Oliven : Correggiolo, Frantoio, Leccino, Moraiolo
Begrenset utvalg : 3000 liter- Tank 1
I munnen : Kraftig og elegant med lang aromatisk avslutning. En toscansk signatur!

TENUTA DI GHIZZANO [4]

Produsent : Ginevra Venerosi Pesciolini
Opprinnelse : Ghizzano di Peccioli - Pisa
Innhøsting : November 2010
Oliven : Frantoio, Leccino,
Begrenset utvalg : 400 liter - Tank 2
I munnen : Kraftig, urtepreget og intens olje.

CASTELLO DI POPPIANO [5]

Produsent : Conte Ferdinando Guicciardini
Opprinnelse : Montespertoli – Firenze
Innhøsting : November 2010
Oliven : Frantoio, Moraiolo
Begrenset utvalg : 3000 liter - Tank 15
I munnen : Urtepreget og kraftfull olje. En herlig friskhet!

TENUTA DI COLTIBUONO

ØKOLOGISK [6]

Produsent : Roberto Stucchi Prinetti
Opprinnelse : Albereto, Provincia di Arezzo
Innhøsting : Oktober 2010
Oliven : Frantoio, Leccino, Maurino, Pendolino, Leccio del Corno
Begrenset utvalg : 1 000 liter - Tank 8 Albereto
I munnen : Urtepreget, subtil og livlig. Utvalg for Oliviers&Co Norge. Årets favoritt!



GRAND CRU-UTVALGET

Grand Cru oljer fra Oliviers&Co er rene ”safter” av ferskpresset oliven av ypperste kvalitet fra de beste olivenlunder rundt Middelhavet.

Hver olje har sin egen personlighet knyttet til olivetype, klima, jordsmonn og lokaltradisjoner.



KROATIA

VERALDA, ISTRIA

Produsent: Luciano Visintin

Opprinnelse: Balbia – Istria

Innhøsting: Oktober 2010

Oliven: Leccino, Bianchera

Begrenset utvalg: 1040 liter – tank 1

I munnen: En balansert og frisk olje med lang ettersmak. Dufter vår og sommer!



FRANKRIKE

CHÂTEAU VIRANT - AOP AIX-EN-PROVENCE [1]

Produsent: Familien Cheylan

Opprinnelse: Lançon-de-Provence –
Bouches-du-Rhône

Innhøsting: Oktober 2010

Oliven: Salonenque 80%, Aglandau 20%

Begrenset utvalg: 3 000 liter – tank 4

I munnen: Mild, smøraktig, frisk og silkemyk.

MOULIN CASTELAS - AOP VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE [2]

Produsent: Jean-Benoît Hugues

Opprinnelse: Mouriès – Bouches-du-Rhône

Innhøsting: Oktober 2010

Oliven: Aglandau, Salonenque

Begrenset utvalg: 6900 liter – tank 8 10 11 10

I munnen: Ildfull og fruktig, livlig og intens.

DOMAINE DE MARQUILIANI - AOP KORSIKA [3]

Produsent: Anne Amalric

Opprinnelse: Aghione, parsellen Mucchiete,
øvre Korsika

Innhøsting: November 2010

Oliven: 100 % Ghjermana Casinca

Begrenset utvalg: 1000 liter- tank 89112

I munnen: Kraftig, fyldig og intens olje med en fin og lang undertone.

DOMAINE SALVATOR - AOP HAUTE PROVENCE [4]

Produsent: Sophie & Frédéric Pinatel

Opprinnelse: Les Fougnerelles, l'Alonzo –
Alpes-de-Haute-Provence

Innhøsting: November 2010

Oliven: Aglandau 100%

Begrenset utvalg: 500 liter - tank 102

I munnen: Mild, fruktig, rik og fløyelsmyk.
Ekte provençalsk.

CHÂTEAU DE PANISSE - AOC PROVENCE [5]

Produsent: Familien Foron

Opprinnelse: Tarascon parcella Sagnon -
Bouches-du-Rhône

Innhøsting: Oktober 2010

Oliven: Aglandau, Salonenque, Bouteillan,
Verdale, Pendolino

Begrenset utvalg: 2600 liter – tank Panisse

I munnen: Fruktig og balansert med lang og
pepperaktig undertone. Veldig frisk!

MOULIN DE L'OLIVETTE - AOC PROVENCE ØKOLOGISK [7]

Produsent: Christian Testanière

Opprinnelse: Valensole, Bruno Payan olivenlund,
Alpes-de-Haute-Provence

Innhøsting: November 2010

Oliven: Aglandau 80%, Bouteillan 20%

Begrenset utvalg: 500 liter – tank 30

I munnen: Fruktig med en bløt og fyldig
avslutning.

VERGER AUMÈDES - LANGUEDOC-ROUSSILLON[8]

Produsent: Familien Barsalou

Opprinnelse: Bizanet, Languedoc-Roussillon

Innhøsting: November 2010

Oliven: Picholine 45%, Lucques 35%,
Olivières 20%

Begrenset utvalg: 400 liter – tank 1

I munnen: Mild og fruktig, rik og fløyelsmyk.

SPANIA

CASTILLO DE CANENA : ANDALUSIA

Produsent : Rosa & Francisco Vano

Opprinnelse : Cortijo guadania-Jaen, Spania

Innhøsting : Oktober 2010

Oliven : Arbequina 100%

Begrenset utvalg : 5 000 liter - tank 8

I munnen : Kraftig og intens olje. Et fyrverkeri av mineralske toner. Denne årgangen er i en klasse som sjelden oppnås i Spania.



ITALIA

AZIENDA AGRICOLA

ELLI FERRARA - ABRUZZI [1]

Produsent : Eugenio Ferrara

Opprinnelse : Citta S. Angelo (Pescara), Abruzzi

Innhøsting : Oktober 2010

Oliven : Leccino, Dritta

Begrenset utvalg : 1 000 liter - tank 10F

I munnen : Grønn, urtepreget og balansert olje.

En klassiker!

FONTANA SAN GIOVANNI -

CAMPANIA [2]

Produsent : Giuseppe de Falco

Opprinnelse : Località San Giovanni Buccino, Salerno, Campania

Innhøsting : Oktober 2010

Begrenset utvalg : 5000 liter - tank 2-5-4

Oliven : Leccino, Pendolino, FS17

I munnen : Mild og fruktig, elegant og frisk.

En allround olje.

AZIENDA DEL CARMINE-

MARCHES [3]

Produsent : Antonio Roversi

Opprinnelse : Ancona, Località del Carmine

Innhøsting : Oktober 2010

Oliven : 100 % Leccino - tank 3

Begrenset utvalg : 3000 liter

I munnen : Intens og balansert.

Smøraktig, fyldig og ren i smak.

IL CONVENTINO DI

MONTECICCARDO - MARCHES [4]

Produsent : Mattia Marcantoni

Opprinnelse : Via Giulio Turcato 4 Monteciccardo

Innhøsting : Oktober 2010

Oliven : 100% Raggiola

Begrenset utvalg : 500 liter - tank 7

I munnen : Kraftig, intens og fruktig.

OLEIFICIO COOPERATIVO

TRE COLLI- MOLISE [5]

Produsent : Giovanni Perrotta

Opprinnelse : Rotello (CB) – Molise

Innhøsting : Oktober 2010

Oliven : Gentile di Larino, Rosciola di Rotello, Cellina di Rotello

Begrenset utvalg : 2000 liter – tank 1

I munnen : Mild, rund, rik og kremet, med fløyelsaktige toner.

SOCIETA AGRICOLA MASCIO SRL -

UMBRIA [6]

Produsent : Gioia Pinna e Giuseppe Giancarlini

Opprinnelse : Zona DOP Umbria Colli Assisi

Spoletto

Innhøsting : Oktober 2010

Oliven : Moraiolo, Frantoio

Begrenset utvalg : 1 000 liter – tank 10

I munnen : Urtepreget, rik og fløyelsmyk.

FRANTOIO DEL TRASIMENO

ØKOLOGISK- UMBRIA [7]

Produsent : Gianluigi Matturri

Opprinnelse : Colli del Trasimeno

Innhøsting : Oktober 2010

Oliven : Frantoio, Moraiolo, Leccino, Dolce Agogia

Begrenset utvalg : 3000 liter - tank 7

I munnen : Balansert og grønn olje med en frisk avslutning.



AZIENDA AGRICOLA RAVIDA -

SICILA [8]

Produsent : Natalia, Patrizia, Nicoletta Ravidà

Opprinnelse : Menfi, sørvestlige kyst

Innhøsting : Oktober 2010

Oliven : Nocellara, Biancolilla

Begrenset utvalg : 7 000 liter – tank 6

I munnen : Urtepreget, myk, fløyelsaktig og rund olje.

AZIENDA AGRICOLA MAURIZIO

MARINO - SICILA [9]

Produsent : Maurizio Marino

Opprinnelse : Vignazzi-Contrada Pirato

Innhøsting : Oktober 2010

Oliven : Tonda Iblea 70%, Marmurigna 20%, Biancolilla 10%

Begrenset utvalg : 1000 liter - tank 11

I munnen : Balansert, rund og lang i munnen.

AZIENDA AGRICOLA

PRUNATELLI - TOSCANA [10]

Produsent : Nicoletta Bati

Opprinnelse : Pontassieve, Chianti Rufina

Innhøsting : Oktober 2010

Oliven : Frantoio, Moraiolo, Pendolino

Begrenset utvalg : 1600 liter - tank 1

I munnen : Kraftfull grønnhet og pepperaktighet. Ekte toscansk.

HVA BETYR LES RÉCOLTES RÉSERVÉES?

Ved å reservere hele eller en del av olivenhøsten til en olivenprodusent, inngår Oliviers&Co som en partner til produsenten og deltar på hvert steg i oljeproduksjonen. Vi kan gi egne, spesifikke retningslinjer og krav om for eksempel drift av olivengårdene, produksjonsmetoder, innhøstingsdato etc. Blant våre Récoltes Réservées oljer vil du finne høykvalitets olivenolje til en god pris og med kvalitet. Oljene egner seg utmerket til daglig bruk som f.eks. ovnsretter, steking, marinader og salater med mer. Med andre ord en olje du kan sette på bordet hver dag.



SPANIA CASTILLO DE CANENA ANDALUSIA

Produsent : Rosa & Francisco Vano
Opprinnelse : Cortijo Guadiana-Jaen
Innhøsting : Oktober 2010
Oliven : Picual 100 %
Begrenset utvalg : 5000 liter – tank 5
I munnen : Kraftig, urtepreget og intens.

ITALIA AZIENDA AGRICOLA DISISA SICILIA

Produsent : Renato di Lorenzo
Opprinnelse : Zone Monreale, Grisi, Palermoregionen
Innhøsting : Oktober 2010
Oliven : Cerasuola 100 %
Begrenset utvalg : 6000 liter – tank A
I munnen : Kraftig, grønn og urtepreget.

FRANKRIKE CHÂTEAU DU VIGNAL AOP NICE

Produsent : Henriette & Pierre Chiesa Gautier
Vignal
Opprinnelse : Nice
Innhøsting : Desember 2010
Oliven : Cailletier 100 %
Begrenset utvalg : 2 650 liter – tank A
I munnen : Fruktig, mild og silkemyk.

HELLAS MANTINEA & AVIA PELOPONNES

Produsent : Vassilios Kozobolis
Opprinnelse : Peloponnes
Innhøsting : Desember 2010
Oliven : Koroneiki 100 %
Begrenset utvalg : 10 000 liter
I munnen : Fruktig, rik og fløyelsmyk.

PORTUGAL AZEITES MILENIUM TRÁS-OS-MONTES

Produsent : Augusto Alves
Opprinnelse : Mirandela-Tras os Montes
Innhøsting : November 2010
Oliven : Madural, Cobrançosa, Verdeal
Begrenset utvalg : 6000 liter – tank 10
I munnen : Kraftig og urtepreget.

DET ER SUNT Å STEKE I OLIVENOLJE!

Ekstra virgin olivenolje er proppfull av vitaminer og antioksidanter og er en av svært få matoljer helt uten tilsetningsstoffer. Det er dermed blant de sunneste fetttyper man kan steke, woke eller fritere i.

Olivenolje har et røykpunkt på 220°C i motsetning til 160-170°C for de fleste andre typer matfett. Vi anbefaler likevel og tilberede all mat på middels varme av hensyn til olivenoljens aroma og smak. Olivenolje mister sine fineste aromakomponenter når den oppvarmes over 70°C. Man bruker derfor ikke de aller beste og dyreste oljene til å steke i. Likevel, stekeoljen må være av god kvalitet, slik at kvaliteten på råvarene beholdes.



2011 - ET KRONÅR FOR OLIVENOLJER

Ideelle klimatiske forhold med sol, varme og nedbør i perfekt harmoni har resultert i en helt spesiell kvalitet på årets olivenoljer. Aldri før har vi hatt et så variert og spennende utvalg av kvalitetsoljer. Fra de kraftige, peprede grønne Sicilianske oljene til de mer modne, runde, nøtteaktige franske og en ny Rameaux d'Or serie med de aller beste oljene kun fra Toscanaregionen.

Oliviers&Co er ekspert på Extra Virgin olivenoljer. Vi tilbyr våre kunder et omfattende utvalg av unike oljer fra anerkjente produsenter fra de beste olivenlundene rundt Middelhavet. Alle Oliviers&Co-oljene er fremstilt av håndplukket, fersk oliven av høyeste kvalitet og presset innen 24 timer etter innhøsting. Oljen er ren, kaldpresset fruktsaft fra oliven uten tilsetninger eller innblandinger. Samtlige oljer har et meget lavt syrenivå (under 0,4%) og et høyt innhold av vitaminer og antioksidanter.

Oliviers&Co-oljene har garantert opprinnelsesbetegnelse fra navngitt produsent med full sporbarhet. Oljene er produsert i begrenset kvantum.

OLIVENOLJEKURS!

- Hvordan høstes, presses olivenolje?

Vi går gjennom prosessen fra innhøsting til ferdig produkt.

- Visste du at olivenolje er en ren ferskpresset fruktjuice, proppfull av vitaminer og antioksidanter?

Vi smatter og smaker oss gjennom oljelageret.

- Hva kjennetegner en god kaldpresset, extra virgin olje?

Vi lærer deg å finne frem til den gode oljen.

- Oppdag ulike aromaer, smak forskjell mellom en grønn peprete toscansk og en mild, rund og nøtteaktig fransk olje.

Finn din favorittolje!

- Olivenolje på salat er fantastisk! Men har du prøvd olje på fisk, i supper, marinader, sjokolademousse eller kaker?

Vi gir deg flere oppskrifter.

Olivenoljespesialisten tilbyr deg en innholdsrik og smakfull reise i olivenoljens spennende verden!

Sted: O&CO-butikken i Vibesgate rett ved Bogstadveien på Majorstuen.

Påmelding: Ta kontakt med butikken i Vibesgate, ring oss på 22 56 57 52 eller send en e-post til olvibes@olivenlunden.no

Vi samarbeider tett med de beste olivenlunder rundt Middelhavet.

Les mer om våre oljeprodusenter, produkter og oppskrifter på:

www.oliviers-co.no

OLIVIERS & CO.

O&CO Vibesgate v/Bogstadveien - Telefon: 22 56 57 52 • O&CO CC Vest - Telefon: 22 52 53 28

O&CO Sandvika Storsenter - Telefon: 67 56 46 10 • O&CO Storo Storsenter - Telefon: 94 87 18 48

O&CO Grünerløkka - ÅPNER MAI 2011 • O&CO Stavanger - Telefon: 51 85 60 01 • O&CO Sandnes - ÅPNER SOMMER 2011

O&CO Kristiansand - Telefon: 95 99 43 00 • O&CO Augustin Kaffelade Bergen - Telefon: 55 31 19 20

O&CO Ålesund - Telefon: 70 12 07 00

www.oliviers-co.no