

ARBEQUINA OLIJFOLIE

Deze milde, fruitige olijfolie wordt verkregen uit de Arbequina-olijf, een van de meest geliefde variëteiten uit Spanje. Met een subtiele smaak en een lichte nootachtige afdronk is het de perfecte olie voor salades, lichte gerechten en als afwerking over groenten of vis.



HOJIBLANCA OLIJFOLIE

Met een verfijnde smaak van groen gras en een lichte bittere afdronk is de Hojiblanca olijfolie perfect voor zowel rauw gebruik als koken. Het is een uitstekende olie voor mediterrane gerechten zoals paella, risotto en bruschetta, waarbij de smaak het gerecht aanvult zonder te overheersen.



PEDRO XIMÉNEZ AZIJN

Deze rijke, zoete azijn is gemaakt van de Pedro Ximénez-druif en biedt een diepe, complexe smaak. De azijn is ideaal voor dressings, marinades of als een afwerking over gegrild vlees en groenten. Het voegt een subtiele zoetheid en diepte toe aan elk gerecht.



SMOKED ARBEQUINA OLIJFOLIE

Een unieke, gerookte olijfolie op basis van Arbequina-olijven, subtiel gerookt met eikenhout voor een diepe, rokerige toets. Ideaal om gerechten een extra dimensie te geven, zoals gegrilde vis, vlees, geroosterde groenten en zelfs kazen. Een verfijnde smaakmaker die elke bereiding verrijkt.



CORNICABRA OLIJFOLIE

Deze karaktervolle olijfolie heeft een robuuste smaak met tonen van groene appel en amandel, gevolgd door een aangename pittige afdronk. Dankzij het hoge gehalte aan antioxidanten en gezonde vetzuren is Cornicabra ideaal voor zowel koude bereidingen als warme gerechten zoals geroosterde groenten en gegrild vlees.



PICUAL OLIJFOLIE

De Picual olijfolie heeft een krachtige smaak met een lichte bitterheid en pittigheid. Het is rijk aan polyfenolen, wat het een uitstekende keuze maakt voor het intensiveren van stoofgerechten, marinades en gegrilde vleesgerechten. Een veelzijdige olie die de smaak van elk gerecht versterkt.



GRAND CRU OLIJFOLIE

Deze exclusieve blend van de beste olij variëteiten van Valderrama biedt een perfecte balans tussen fruitigheid, mildheid en complexiteit. Met tonen van vers gras, amandel en een subtiele kruidigheid is deze olie ideaal voor verfijnde gerechten en gastronomische creaties. Voor wie alleen de allerbeste olijfolie wil.



100% BIOLOGISCHE OLIJFOLIE

Onze biologische EV00 wordt uitsluitend geteeld op gecertificeerde biologische grond en voldoet volledig aan de EU-normen voor biologische landbouw. Zonder kunstmest of pesticiden en met respect voor het milieu. Deze biologische blend is veelzijdig in gebruik: heerlijk bij salades, bladgroenten, volkorenbrood en gerijpte kazen, maar ook perfect voor verfijnde gerechten zoals curry's, ratatouille, auberginespreads, stoofvlees, gegrilde groenten, ovenschotels en romige soepen.

