

VALDERRAMA

'Smoked' Arbequina olijfolie

uniek resultaat van een **nieuwe** innovatie



Valderrama was destijds trendsetter in 'olijfolieland', door als eerste producent de olijfolie te centrifugeren in plaats van op de 'eeuwenoude' wijze te blijven persen.

Ook nu weer geeft Valderrama de richting aan, door als eerste een 'gerookte' versie van zijn Arbequina op de markt te introduceren. Deze 'Smoked Arbequina' was het grote succes tijdens de Horeca beurs Gastvrij Rotterdam.

De 'Smoked Arbequina' wordt in een rookkast 'koudgerookt' op een mengsel van hooi, eikenhoutkrullen en diverse kruiden. Volgens een methode, zoals in Finland reeds 1000 jaar gebruikelijk is, nu echter uitgevoerd op de Finca van Valderrama in Toledo.

Het effect is verbluffend. Het ruiken van deze olijfolie is op zich al een feest. Een fantastisch en uniek aroma maakt zich van de reukzin meester. De smaakbeleving overtreft zelfs de hierboven beschreven geurervaring.

Belangrijk te vermelden, dat de rookmaak alleen door het rookproces wordt bereikt. Er worden door Valderrama géén essences of andere zaken toegevoegd. De Arbequina blijft 100% olijfolie zonder enige toevoeging.

toepassingen

Een paar druppels gemengd door 'Steak Tartare' of een tartaar van verse tonijn, witvis of zalm, genereert een intensere smaakbeleving.

Spray een 'pufje' over lams-, kalfs-, rund-, varkensvlees of wild, bereid op de plancha, om een verrassend effect van het bereide vleesproduct te bereiken.

'Smoked Arbequina' leent zich bij uitstek voor de bereiding van barbecue dressings en mayonaises. Bij het gebruik van 'Smoked Arbequina' geldt: 'Less is more', in dat geval komen de aroma's het meest verrijkt tot hun recht.

Inmiddels hebben zeven bekende horecagroothandels de 'Smoked Arbequina' in hun assortiment opgenomen. Deze unieke olijfolie is tevens in de webwinkel van Valderrama te verkrijgen.



www.valderrama.nl

