

Vores oliesortiment fra Frantoio di Sant'Agata



Som I ved, laver det lille familiefirma Frantoio di Sant'Agata i Ligurien skønne høj kvalitets extra jomfru olivenolier (EJOO) i flot emballage. Vi har udvidet sortimentet med EJOO "Oro", som betyder guld. Den er på 100% taggiasca oliven og meget mild, rund og blød i smagen. Samtidig har vi fået en ny flot label på olien I Clivi.

Kvalitetsmæssigt rangeres olierne på billedet fra venstre mod højre, og rangering kan nu også ses på emballagen: vores billigste olie har en pæn etiket, næste trin er indpakning i brunt papir, og endelig er den bedste olie indpakket i guldpapir.

<b>Kvalitet</b>	Høj kvalitet	→	Højeste kvalitet
<b>Smag</b>	Mellem kraftig olie	→	Meget mild, rund og blød olie
<b>Emballage</b>	Indbydende etiket	→	Indpakket i guld papir
<b>Pris</b>	God kvalitet til rimelig pris	→	Høj kvalitet til fornuftig pris
<b>Type</b>	I Clivi		Buonfrutto konventionel / Økologisk
			'Oro' 100% Taggiasco

*Bruschettacreme med citronolivenolie*



På vores besøg hos Frantoio di Sant'Agata i starten foråret, kunne vi ikke stå for denne nye bruschettacreme. Den er lavet på taggiasca oliven og citronolie, som giver en lækker, fyldig og rund smag fra olivene kombineret med friskheden fra citron-olivenolien. Den smager skønt på et stykke ristet italiensk brød, og vil man lave en bruschetta i luksus udgaven lægger man stykker af vores gourmet tun på toppen og pynter med lidt citronmelisse.

*Sommerferie*

Vi holder sommerferie i ugerne 28+29+30, dvs. 8/7–30/7.

*Service Team*

Administration og salg til engros: Michael Del Mastro - direkte tlf 3110 2750

Sjælland, Fyn og Sønderjylland: Bjarne - direkte tlf 3110 2752

Midt- og Nordjylland: Christian - direkte tlf 6051 6179

Salg til Engros og udvalgte specialbutikker: Lone Nilsson – direkte tlf 3049 2018

*God dag og god forsommer ☺*