

Jomfruolivenolie af høj kvalitet i bæredygtig & brugervenlig TETRAPAK



100% Andalusisk -
Spansk Jomfruoli-
venolie Ekstra



Tænker
du på
miljøet?

En olivenolie med spansk karakter

- Udvundet af 4 forskellige olivensorter, picual, picudo, arbequina og hojiblanca sikres en perfekt balance mellem olivenoliens frugtige og bitre karakteristika.
- Med aroma af frisk græs, et strejf af mediterranske tørrede frugter og et hint af krydderier opnås en frugtig og intens smag og en anelse af bitterhed, som netop betegner olivenolie af høj kvalitet.
- Den er dyrket, høstet, presset og tappet uden kontakt til ilt i Andalusien i Spanien og lever godt op til sine spanske rødder med ægte spansk kraft og temperament. Olivenolien har op til max 0,5% syreindhold.

En emballage med respekt for miljøet og olivenoliens gode kvaliteter

- Tetra flasken udleder mindre CO2 end glas og plastflasker - faktisk udleder den 30 gange mindre CO2 end glasflasker og 5 gange mindre CO2 end plastflasker under produktion og transport.
- Tetra prismet er produceret af 75% træ - fra FSC certificeret skovdrift, der har til hensigt at sikre naturen, såvel som de mennesker, der arbejder i og er afhængige af den og i respekt for klimaet.
- Tetra Pak køber kun træer fra plantager med ansvarlig og lovlig skovbrug anerkendt af FSC (Forest Stewardship Council) og som planter et nyt træ for hvert de fælder.
- Tetra prismet er 10 gange lettere end glasflasker, hvilket betyder at der kan transporteres et meget større antal flasker pr. lastbil.
- Sammenfoldet køres 600.000 Tetra flasker ud til olivenproducenten pr. lastbil mod kun 32.000 glasflasker.
- Efter påfyldning af olie vejer den enkelte enhed stadig mindre end glas og lastbilerne kan fyldes maximalt og dermed mindske antallet af lastbiltransport på vejene.
- Hætten er lavet af et bio-baseret materiale udvundet af sukkerroer, der sikrer genanvendelse af hele emballagen efter brug.

Tetraflasken bevarer holdbarhed, smag og kvalitet længere

- Påfyldningen i Tetra flasken foregår i modificeret atmosfære (nitrogen), hvilket vil sige, at olien ikke kommer i forbindelse med ilt eller lys under tapningen. Herved holder olivenolien i Tetraflasken sig frisk helt til åbning og samtidig er oliens holdbarhed forlænget i forhold til almindelige tapningsanlæg med glas og plast. Dog må olivenolie, som udgangspunkt efter EU's lovgivning ikke mærkes med mere end 2 år fra produktion.
- Tetraflasken beskytter olivenolien mod sollys, så de gode antioxidanter og E-vitamin i olivenolien bibeholdes.
- Således kan olivenolie i Tetraflaske holde sig min. 1 år længere fra produktion end traditionelle emballager.

Med tetraflasken er der ingen risiko for glasskår i køkkenet, den er let og sammenpresselig

- Tetrapakken kan ikke knuse eller splintre med glasskår til følge i køkkenet og minimerer derfor risikoen for skader og skår i køkkenet.
- Dens lette vægt er nemmere at håndtere i køkkenet samt under indkøb, og er lige til at presse sammen, så den fylder minimalt i affaldsbeholderen.

Generelt om olivenoliekvaliteter:

Den bedste og højeste kvalitet af olivenolie er **Jomfruolivenolie Ekstra**. Selv i denne kategori er der forskel på kvaliteten. Almindelige jomfruolivenolier ekstra, er sammensat af mange forskellige olivensorter, som er høstet af både modne, overmodne og umodne oliven, og det som regel maskinelt og ofte først presset nogen tid efter høst. Derfor er de ikke så dybe/intense, kraftige og karismatiske i smagen og prisen er derfor også derefter. Når en jomfruolivenolie ekstra betegnes "af højere kvalitet", anmærkes den med de sorter den er presset af og så er den kun presset af oliven af den rette modenhed og som regel håndplukkede og altid presset kun få timer efter høsten – herved bibeholdes alle oliens gode og sunde egenskaber og samtidig opnår olien sin fulde karismatiske kraft og smag samt bitre toner.

I EU siger reglerne at en olie, ikke må anmærkes med de sorter den er lavet af, hvis disse er blandinger af mere end 4 sorter. Arte Oliva's jomfruolivenolie er en olie af høj kvalitet og anmærket med de 4 andalusiske sorter den er presset af: Arbequina, Hojiblanca, Picual og Picuda. Høstet i den rette modenhed, håndplukkede og presset inden for få timer efter høst. Desuden må en jomfruolivenolie ekstra max. have et syreindhold på 0,8% - Arte Oliva's olivenolie indeholder kun 0,5% syreindhold. Således er den 100% spansk og dyrket, høstet, presset samt tappet og pakket uden kontakt til ilt og lys i Andalusien. Med disse kriterier er det samtidig også en garanti for, at denne olie **ikke** er blandet op med ringere eller andre olie kvaliteter. Ej heller er denne olie importeret fra tredje verden, hvor regler og tilsyn omkring dyrkning, høst, oliepresning, arbejdsforhold og øvrige procedurer, ikke er underlagt de samme høje standard- og kvalitetskrav, som EU's regulativer samt tilsynskontroller foreskriver!