



Sinds kort hebben wij onze productie verrijkt met twee nieuwe producten “**Logulentu**” en “**Dimonios**”.

“**Logulentu**” is de naam van een vallei tussen Sassari en Sorso die bekend staat om zijn goede fruit en met name om zijn citrusgaarden. Het is een biologische kruiderij op basis van olijven en citroenen, een combinatie die de geur en de essentie van de twee vruchten versterkt. Dit product roept de authentieke aroma's en smaken van het eiland op, en is bijzonder geschikt als smaakmaker bij visshotels, vleesshotels en groenteshotels.

“**Dimonios**” is het resultaat van een winnende combinatie van biologische extra olijfolie van de eerste persing en biologische Cayennepeper, die de olie een vurige rode kleur geeft. Het is een gastronomische smaakmaker van hoge kwaliteit, ideaal voor elk gerecht van het mediterrane en Sardische dieet.

In onze oliën vindt men de authentieke smaken en parfums terug van ons eiland. Elk van deze oliën is, met haar eigen karakteristieken, geschikt voor alle typische schotels uit de keukens van de Middellandse Zee en Sardinië.

“Jouw tafel verdient onze olie”




NUOVO OLEIFICIO SAN PASQUALE
 ————AZIENDA AGRICOLA MADRE TERRA———

Olio Extravergine Di Oliva
SASSARI

Z.I. PREDDA NIEDDA STR 48
Sassari (SS) - Italia

Tel. +39 079 260 280 / +39 348 325 6739

info@nuovooleificiosanpasquale.it

sanpasquale16@libero.it

www.nuovooleificiosanpasquale.it





“Goede olie wordt op het veld gemaakt”

Dit is wat onze grootouders ons voorhielden en het is, met dit in gedachte, dat we onze krachten bundelen. Dit zowel voor de teelt, die op biologische wijze gebeurt, als bij het oogsten op mechanische wijze.

Alle agronomische handelingen, van teelt tot oogst worden uitgevoerd in onze olijfgaarden, gelegen in de omstreken van Sassari en ter hoogte van de Golf van Asinara, door ons familiale landbouwbedrijf “ Azienda Agricola Madre Terra “.

De virtueuze cirkel wordt vervolledigd door een koude persing van de olijven in onze eigen persen, dezelfde dag van de pluk. Dit om de organoleptische eigenschappen van de olijven te behouden, en ze zó over te brengen in de olie. Hierdoor bekomen wij een maximale graad aan polyfenolen in onze olie “ extra vergine” . Het is geweten dat dit het meest belangrijke bestanddeel is voor de gezondheid, waardoor de olie niet alleen aangenaam is maar ook bijdraagt aan uw gezondheid.

De, hierboven beschreven, werkwijze wordt toegepast bij onze drie verschillende oliën, die zich onderscheiden door een verschillende graad van rijpheid. Onze olijven zijn alle van het type “monocultivar Bosana “

PRODUCTEN

Madre Terra: de naam *Madre Terra* wordt gegeven aan de biologische olie die gewonnen wordt, bij de aanvang van het seizoen, uit de nog groene olijven. Dit geeft aan de olie een intense en krachtige smaak, die men terugvindt in de wilde kardoer en de artisjok. De kleur is smaragd-groen. De olie is beschikbaar zowel als conventionele als biologische olie.

San Pasquale Bio: deze naam wordt gegeven aan de biologische olie, gewonnen uit olijven waarvan de kleur bij de pluk van groen naar violet overgaat. De pluk vangt aan begin november en houdt de hele maand aan. De olie wordt gekenmerkt door een elegante fruitsmaak met een lichte intensiteit, waarvan het kenmerkende parfum van de olijf naar voren treedt. De kleur is smaragdgroen.

San Pasquale: de olie “extra vergine” San Pasquale wordt gewonnen uit olijven die midden november worden geplukt, wanneer de olijf violet begint te kleuren en tot einde oogst. Zijn smaak is zacht en de kleur is amberkleurig groen.