

Фестиваль оливок и оливковых масел



ОЛИВКИ

Плоды оливы будоражат умы уже не одно тысячелетие, а относительно любви или не любви к оливкам человечество давно разделилось на два лагеря.

Консервированные оливки являются ферментированным продуктом, что полезно для организма, упрощает усвоение оливок и сильно снижает содержание горьких веществ в плодах.



Что же такое оливка?

Ягода, овощ, а может быть фрукт?

Плод оливкового дерева – это костянка.

Так же как, например, слива, вишня, персик, абрикос и даже миндаль.



Разница в цвете оливок может зависеть от степени их зрелости: спелые оливки имеют темный цвет – бурый, коричневый; либо от наличия в составе глюконата железа, придающего оливкам черный цвет.

Важный показатель – калибр оливок.
Калибр – это количество плодов на килограмм.
Чем число больше, тем больше оливок в килограмме, и тем они мельче.



340/360

300/320

280/300

240/260

200/220

180/200

Ассортимент оливок в КуулКлевер:



Гордаль - «королевская олива» - редкий сорт испанских оливок, отличающихся особо крупными плодами **калибра 80-90**.

Сорт, отличающийся сочной мякотью, выразительным вкусом и аппетитным внешним видом! Из них можно готовить закуски: фаршировать анчоусами, перцем.



Охибланка – чёрный сорт калибром **180-200**. Обладают насыщенным сбалансированным вкусом и плотной мякотью.

Черные оливки – незаменимый ингредиент супов, салатов, мясных блюд и несладкой выпечки, например, фокаччи.



Мансанилья - сорт оливок с небольшими плодами овальной формы и **калибром 180-200**.

Они отличаются плотной мякотью и приятным горьковатым вкусом с характерными нотками миндаля. Такие оливки идеально подходят для сырных тарелок и добавления в салаты.



Кукильо – редкий сорт оливок темно-бурого цвета **калибром 500-600**. Способны созревать на ветке сразу всей ягодой.

Имеют дымный аромат, оставляет сладкое послевкусие. В основном их добавляют в салаты, например, Нисуаз.



Касеренья – сорт оливок немного вытянутой формы калибром **280-320**.

Собирают на поздней стадии зрелости. Мякоть у них сочная, очень маслянистая и имеет прекрасную текстуру. Хорошо подходят для закусок, термической обработки и добавления в салаты.



Мансанилья – оливки круглой формы, напоминающей яблоко. **калибром 280-320**.

Обладают сбалансированным солоноватым вкусом без горечи и тонким нежным ароматом. Хорошо подходят для закусок и для добавления в салаты.

Ассортимент оливок в КуулКлевер:



Гордаль фаршированные красным перцем - с сочной и нежной мякотью.

Самостоятельная закуска с пикантным освежающим вкусом и прекрасный ингредиент для салатов и мясных блюд.



Гордаль фаршированные инжиром - плотные и упругие, с приятным сладковатым вкусом, эти оливки особенно понравятся любителям необычных вкусов и кулинарных экспериментов.

С ними можно создать оригинальные блюда и коктейли или использовать как самостоятельную закуску.



Охибланка с косточкой приправленные гаспачо - с плотной мякотью и насыщенным сбалансированным вкусом. Благодаря оригинальному испанскому маринаду гаспачо, оливки имеют пикантный вкус и сочную мякоть. Станут отличной закуской для семейного ужина дома или на природе!

Новинки оливок в КуулКлевер из Италии «DA VINCI»:

Особая коллекция, производимая компанией INPA — линейка DA VINCI. Название выбрано не случайно: штаб-квартира компании всегда находилась в муниципалитете Винчи, городе, где в 1452 году родился Леонардо да Винчи

Эксклюзивно для гостей КуулКлевер мы привозим аутентичные овощные закуски из Тосканы, от семейной компании INPA.

Её история началась в 1959 году с основателя Эмилио Инноченти, а сейчас компанией управляет уже третье поколение, которое со страстью и преданностью занимается производством блюд типично итальянского происхождения: от пасты и соусов до потрясающе вкусных оливок.



Ассорти итальянских оливок

с косточкой в рассоле Да Винчи Ассорти из трёх сортов итальянских оливок с косточками: Леччино, Белла ди Чериньола, Ночеллара.

Лучший выбор для аперитива или изысканных закусок, мясных или сырных тарелок!

«Красавица из Чериньолы» — так переводится название сорта оливок **Белла ди Чериньола**, одного из самого ценного в мире. Оливки отличаются крупным размером, большим количеством твердой, но сочной и ароматной мякоти, с характерным сладковатым вкусом.

Ночеллара - зеленые оливки, наполненные сицилийским солнцем, со слегка хрустящей текстурой и сочной мякотью. Во вкусе чувствуются кисло-сладкие нотки и легкая цитрусовая остринка.



Оливки сорта Леччино с косточкой в рассоле Да Винчи

Неокрашенные оливки сорта Леччино темно-бурого цвета, с косточкой. Очень сочные, с дымным ароматом и ощутимой горчинкой в послевкусии. Подходят для самостоятельной закуски, салатов и добавления в пиццу.

Леччино, в переводе «каменный дуб» — тосканский сорт оливок, темно-пурпурного цвета. Очень популярны в Италии. Во вкусе ощущается приятная горчинка и легкая сладость.

Оливки сделают любое блюдо интереснее!



Салаты



Супы



Коктейли

Закуски



Соусы

Пицца



Оливковое масло

«жидкое золото» Средиземноморья и «подарок богов»

Оливковое дерево – древнее растение, собирать оливки люди начали примерно 10 тысяч лет назад, а получать из него масло – около 8 тысяч лет назад.



Самое полезное и качественное оливковое масло приготовлено **холодным отжимом** и имеет высшую категорию качества «**Extra Virgin**». Такое масло вырабатывается менее чем за 6 часов после сбора свежих оливок путём первого холодного отжима.

Термин «**холодный отжим**» означает метод механического прессования при низких температурах без применения химических и биохимических добавок и за счет этого сохраняются питательные вещества и витамины.

Показателем качества оливкового масла также является его **кислотность**. Уровень кислотности определяется содержанием олеиновой кислоты в 100 г продукта. Чем ниже естественная кислотность, тем выше его качество. Высококачественное масло (Extra Virgin) должно обладать кислотностью не более 0.8%. Масло с кислотностью менее 0.5% в Средиземноморье принято считать лечебным.

Для получения 1 литра оливкового масла «холодного отжима» требуется от 5 до 6 кг оливок, примерно от 5200 до 8000 оливок.

Это должен знать каждый продавец-консультант!

ГОРЕЧЬ = КАЧЕСТВО И ПОЛЬЗА!

Почему же оливковое масло горчит?

Сорвав свежую сочную оливку, вы и кусочка не сможете попробовать — настолько будет чувствоваться горечь.

Это постаралась природа, насытив оливки веществом олеуропеином, чтобы ценные плоды оливы не смогли испортить вредители. От условий выращивания, степени зрелости и метода производства зависит количество олеуропеина в плодах.

Насколько ярко будет ощущаться горчинка в масле, к тому же, зависит от сорта оливок, как и вкус вина зависит от сорта винограда. В итоге даже чем дольше масло настаивается в бутылке, тем слабее выражена горечь, и наоборот. Горчинка может чувствоваться по-разному в зависимости от вкусовых предпочтений, но неизменно одно: горечь — это признак качественного оливкового масла.

ЖАРИТЬ МОЖНО!

Откуда взялась идея, что нагревать оливковое масло нельзя?

Это совершенно не так! Любое масло, любой жир при перегревании начинает дымить, поэтому **самое важное – не нагревать масло выше температуры дымообразования. Жарим мы обычно при 180°C, а температура дымообразования у оливкового масла – около 210°C.**

Поэтому идея о том, что готовить на оливковом масле нельзя из-за образующихся в процессе токсинов, – это просто большое заблуждение. В большинстве средиземноморских стран готовят преимущественно на нем. Это абсолютно нормально

МИФ О ЗАМЕРЗАНИИ!

Если оливковое масло не замерзло до твердого состояния, это подделка?

НЕТ! Центр изучения оливы Калифорнийского университета в Дейвисе доказал, что **оливковое масло – это комплексный профиль жирных кислот и натуральных восков, и оно будет по-разному реагировать на холод.**

Любое масло начнет мутнеть или затвердеет при охлаждении, однако есть очень много факторов, влияющих на то, как это будет происходить: сорт оливок, когда был сбор, способ отжима. Например, если взять две партии оливкового масла extra virgin из разных сортов оливок, из двух разных регионов. Первое масло полностью затвердевает на холоде, этот сорт оливок замерзает сильнее зимой, чем другой сорт. Второе масло в холодильнике останется жидким с комками. При этом оба масла очень хорошего качества – и с точки зрения химического состава, и с точки зрения органолептических характеристик, – просто они по-разному реагируют на холод.

Масло EMI - жидкое ЗОЛОТО средиземноморской ИСПАНИИ

В компании **Бodegaс Винья Элена** создают масло с 1948 года по собственной проверенной технологии. Сейчас во главе испанской фирмы стоит уже четвёртое поколение семьи, бережно хранящее методику создания оливкового масла EMI.



Сбор оливок на собственных плантациях Бodegaс Винья Элена осуществляется исключительно вручную в момент полного созревания оливок.

Каждое масло из коллекции EMI произведено исключительно из оливок определенного сорта и обладает неповторимым, характерным именно для этого сорта вкусом и ароматом.

Коллекция оливковых масел Emi в КуулКлевер:



Масло оливковое EMI, сорт оливок АРБЕКИНА, с/б

Визитная карточка КуулКлевер

– самое популярное оливковое масло и самое первое, появившееся в нашем ассортименте.

Производится из оливок, выросших на каменистой почве, из-за этого плоды вырастают мелкими, но вобравшими в себя максимальную концентрацию полезных веществ. Оливки для этого вида масла собирают недозревшими, из-за этого **выход масла небольшой**.

Это придает маслу уникальность, и влияет на его стоимость.

Аромат: свежих яблок, миндаля и зеленой травы.

Вкус: мягкий, слегка сладковатый. Текстура нежная, легкая.

Кислотность: 0,26%

Используется для **маринования, приготовления соусов и кремов**, блюд из морепродуктов и даже десертов.



Масло оливковое EMI, сорт оливок АРБЕКИНА, ПЭТ

Оливковые деревья растут на плодородной почве, плоды собирают в момент наибольшей зрелости.

Аромат: свежих яблок, миндаля и зеленой травы.

Вкус: более интенсивный, больше горчинка и кислотность. Текстура нежная, легкая.

Кислотность: 0,35%

Используется для **маринования, приготовления соусов и кремов**, блюд из морепродуктов и даже десертов.

Коллекция оливковых масел Emi в КуулКлевер:



Масло оливковое Emi, сорт оливок ОХИБЛАНКА

Наиболее сбалансированное соотношение жирных кислот по сравнению с маслом из других сортов оливок. Самое мягкое масло из всей линейки Emi.

Аромат: зеленых томатов, миндаля и банана.

Вкус: сладковатый с деликатной, едва уловимой оливковой горчинкой.

Кислотность: 0,11%

Подходит для приготовления блюд из рыбы и морепродуктов, а также карпаччо из мяса или рыбы.



Масло оливковое Emi, сорт оливок КОРОНЕЙКИ

Этот сорт родом из Греции, а сейчас очень популярен в Испании.

Аромат: миндаля, киви, клубники, сухофруктов и зеленой травы.

Вкус: мягкий, сладковатый, с лёгкой горчинкой фруктов и миндаля.

Кислотность: 0,26%

Подходит для блюд из баранины, свинины или индейки.



Масло оливковое Emi, сорт оливок ПИКУАЛЬ

Ценится за счет высокого содержания олеиновой кислоты. Самое популярное масло в Испании, на него приходится более половины продаж оливкового масла из всех сортов оливок, несмотря на то, что это масло имеет самый интенсивный вкус и наиболее ощутимую горечь.

Аромат: зеленых томатов, инжира и банана.

Вкус: насыщенный, с явной горчинкой и пикантными пряными оттенками.

Кислотность: 0,14%

Подходит к ветчине, мясному ассорти и сырам.

Коллекция Итальянских оливковых масел в КуулКлевер:

Флорентийская компания **Фиорентини Фиренце** занимается производством оливкового масла высшего качества с 1996 года и сегодня является одной из крупнейших в Италии.

Проверка качества масла проводится в лабораториях, оснащённых новейшим оборудованием при участии дегустаторов международного уровня.



Масло оливковое Ле Спремоле нерафинированное

Название переводится с итальянского как «выжатый», что напрямую говорит о сочности и насыщенности этого масла.

Аромат: зелёной листвы и яблок.

Вкус: яркий оливковый вкус с выраженной горчинкой.

Идеально подойдёт к салатам, холодным закускам, брускеттам и гренкам.



Масло оливковое Джулия нерафинированное

Нерафинированное оливковое масло прямого отжима высшего качества.

Аромат: свежей травы и луговой мяты.

Вкус: нежный с лёгкой горчинкой.

Идеально подходит для холодных блюд: салатов, брускетт, соусов. Оно прекрасно раскрывает вкус овощей, зелени, хлеба и пряностей.



Масло оливковое Джулия рафинированное с добавлением оливкового нерафинированного

Растительное масло для жарки и запекания. Состоит из смеси рафинированного и нерафинированного оливкового масла.

Аромат: тонкий.

Вкус: нежный без горчинки.

Отлично подходит для мяса или рыбы, не перебивает вкус и аромат основного блюда.

Коллекция Итальянских оливковых масел в КуулКлевер:

Семейная компания **Суд Италия Алиментари** изготавливает оливковое масло с 1990-х годов в соответствии со строгими итальянскими стандартами.

История компании **Фонте Ди Фояно** началась с небольшой фермы, а сейчас она экспортирует в более чем 30 стран высококачественное оливковое масло, в Россию — эксклюзивно для КуулКлевер.

Фаттория ди Мальяно делает упор на органические методы возделывания лозы и оливковых деревьев, что обеспечивает маслам особое средиземноморско-терруарное содержание.



Масло Ромоли

Ромоли – оливковое масло высшего качества (EXTRA VIRGIN) первого холодного отжима, производится семейной компанией СУД ИТАЛИЯ АЛИМЕНТАРИ в соответствии со строгими итальянскими стандартами
Аромат: тонкий.

Вкус: сладковатый вкус с легким фруктовым оттенком.

Отлично сочетается с любимыми блюдами средиземноморской кухни. Подходит для заправки салатов, овощных супов, мяса и рыбы на гриле, брускетт с моцареллой и томатами черри.



Масло оливковое Фонте ди Фояно

Для этого масла оливки сортов франтойо, леччино и морайоло собираются полностью вручную.

Аромат: артишоков, луговой травы и зелёного миндаля.

Вкус: приятная горчинка, шалфей, черный перец и листья салата.

Идеально для томатов, морепродуктов, птицы и рыбы.



Масло оливковое Фаттория ди Мальяно вилла Ле Меридьяне

Производится из оливок сортов леччино, франтойо и морайоло.

Аромат: тонкий.

Вкус: пикантная горчинка, фруктовые, травянистые и пряные нотки.

Отлично сочетается со свежим хлебом и томатами, подходит для заправки салатов, рыбы и мяса.

Шкала усиления горчинки в наших маслах разных сортов

Масла расположены от самого нейтрального до наиболее яркого проявления характера горечи – цветовая палитра помогает понять степень горчинки



Оливковое масло – изюминка любого блюда!



Салаты



Брускетта



Хлеб

Мясо



Рыба

Супы

