

100% PREMIUM KWALITEIT



# MANOLIO

**AUTHENTIEKE EXTRA VERGINE  
OLIJFOLIE**

- Kleinschalige ambachtelijke familieproductie
- Eigen olijfgaarden
- Duurzaam geproduceerd, puur natuur zonder bestrijdingsmiddelen
- Absoluut 100% eerste koude persing
- Heerlijk voor warme & koude gerechten
- Rijk aan onverzadigde vetten/antioxidanten



Houdt u van lekker & gezond eten?

• Dan is deze olie onmisbaar in uw keuken! •

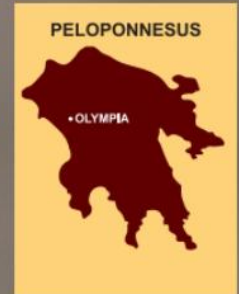


**100% PREMIUM KWALITEIT**

# MANOLIO

**AUTHENTIEKE EXTRA VERGINE  
OLIJFOLIE**

De olijfgaarden van Manolio zijn gelegen aan de westelijke zijde van de heuvels langs de kust op de West Peloponnesus, in de buurt van Olympia, de geboorteplaats van de Olympische Spelen.



Manolio olijfolie is afkomstig van de olijven van de Koroneiki olijfboom.

Er wordt handmatig geoogst, op traditionele wijze, op het moment dat de olijf vroegrijp is. Tevens wordt de boom tot 50% teruggesnoeid om hem krachtig te houden, zodat er geen bestrijdingsmiddelen en kunstmest nodig zijn.



Binner 24 uur worden de olijven in juten zakken naar onze eigen centrifuge perserij gebracht en daar wordt de eerste koude persing verkregen op een laag toerental.



Deze olijfolie heeft een zeer lage zuurgraad (0,4).

Door het juiste oogstmoment en de snelle verwerking van de olijven, heeft de olie een zachte fruitige, kruidige en licht peperige smaak.



Deze olijfolie is uitermate geschikt om te gebruiken in al uw gerechten in de keuken: vlees, vis, groente, pasta of vegetarisch. Door zijn hoge rookpunt (200 graden) kunt u met deze olie ook bakken, braden, wokken of roosteren.

Manolio \* Tel.: 0113-851931 \* 06-48374593  
info@manolio.nl