

The range for professionals [flavouring]

Olijfolie Pomace Huile de Grignons d'Olive Pomace Olive Oil



Na het persen van olijven blijven vrucht-
vlees en pitten als een soort pulp over.
Olijfolie Pomace bekomt men door het
extraheren van deze perskoeken
waaruit nog zo'n 5-8% olie wordt
gewonnen. Deze olie wordt ge-
raffineerd en vervolgens gecombineerd
met olijfolie extra vierge. Olijfolie
Pomace is rijk aan vitamine E en A, en
met haar zachte smaak en aroma is
deze olie perfect in staat traditionele
oliën te vervangen in al uw creaties.

Après le pressage des olives il reste la
pulpe et les noyaux. Huile de grignons
d'olive est obtenue en extrayant l'huile
résiduelle des grignons d'olive pressés
qui contiennent environ 5-8% d'huile.
Cette huile est soigneusement raffinée,
puis mélangée à l'huile d'olive extra
vierge. Riche en vitamine E et A, l'huile
de grignons d'olive est, par son goût et
son arôme délicat, une alternative
délicieuse dans tous vos plats aux
huiles traditionnellement utilisées.

After the pressing of olives, the pulp
and seeds remain as a kind of cake.
Olive oil Pomace is obtained by ex-
tracting this press-cake which still
contains about 5-8% oil. The oil is then
carefully refined and combined with
Extra Virgin Olive Oil. Containing
vitamin E and A, pomace olive oil, with
its smooth taste and flavor, can replace
traditional oils in all your dishes.

Olijfolie Extra Vierge Huile d'Olive Extra Vierge Extra Virgin Olive Oil



Olijfolie Extra Vierge is de meest kwalite-
tatieve olijfolie op een natuurlijke wijze
bekomen door mechanische persing
van olijven. Deze olie wordt geken-
merkt door een uitzonderlijk fruitige
smaak en lage zuurtegraad. Extra
Vierge Olijfolie is met haar intense en
onderscheidende smaak een ideale
toevoeging tijdens het bereiden van
gekookte voeding, salades en mayo-
naise en om te sprenkelen op salades,
pasta's en al uw koude bereidingen.

Obtenue de manière naturelle lors de la
première pression des olives par un
procédé mécanique, l'huile d'olive
extra vierge est une huile de la plus
haute qualité. Elle est caractérisée par
son goût remarquable et fruité, et sa
faible teneur en acidité. La saveur
intense et spécifique, accompagne
idéalement les plats cuisinés, les
vinaigrettes et la mayonnaise. Elle est
aussi utilisée dans les salades, les
pâtes et pour autres préparations.

Naturally obtained from the first
pressing of the olive by mechanical
means, Extra Virgin Olive oil is the
highest quality classification of olive oil,
characterized by its outstanding, fruity
taste and low acidity. Extra virgin olive
oil, with its intense and distinctive
flavor, is an ideal ingredient to cooked
food, salad dressings and mayonnaise,
and also for drizzling onto salad leaves
and pasta.