

Olioliva

PERSBERICHT

Oosterscheldekreft en Fattoria Bernardini Extra Vergine olijfolie vinden elkaar wederom

Zeewolde, 26 maart 2008 - De Oosterscheldekreft en de Fattoria Bernardini olijfolie zijn beide producten die puur van herkomst en smaak zijn. Door de afwijkende DNA structuur t.o.v. andere kreeften in de wereld heeft de Oosterscheldekreft een fijnere en zachtere smaak. De Fattoria Bernardini Extra Vergine olijfolie mag zich met recht, volgens officiële keuringen, een Extra Vergine olijfolie noemen met een zuurgraad van maar 0,2% en zeer weinig peroxides. De kwaliteit is te danken aan de biologische verbouwing, manier van oogsten, de persing, en de opslag van de olijfolie.

Reden voor de Stichting Promotie Oosterscheldekreft en de firma Olioliva v.o.f. om voor 2008 wederom een samenwerking aan te gaan, waarbij kwaliteit, oorspronkelijkheid en pure smaken centraal staan. Tijdens het kreeftenseizoen (1 april tot en met 15 juli 2008) gebruiken de restaurants die aangesloten zijn bij de Kring van de Zeeuwse Kreeft de olijfolie in verschillende kreeftengerechten. In 2007 is de samenwerking succesvol verlopen. Ook in 2008 zullen alle aangesloten restaurants gebruik maken van pure olijfolie van Olioliva.

De Oosterscheldekreft is een echt Nederlands product uit de Oosterschelde waar ongeveer 150 jaar geleden de eerste kreeften werden gesignaleerd. De Fattoria Bernardini olijfolie daarentegen wordt al sinds de 19de eeuw door de familie Bernardini uit Lucca gemaakt van eigen geteelde olijven, dit wordt aangetoond door het officiële D.O.P. keurmerk, wat staat voor kwaliteit en herkomst. Puur in kwaliteit. De kwaliteit van de Oosterscheldekreft wordt bewaakt door de Stichting "Keurmerk Zeeuwse Kreeft", dit uit zich onder andere in het bevorderen van duurzame visserij en certificering via de Marine Stewardship Council (MSC). De Fattoria Bernardini Extra Vergine olijfolie mag zich met recht, volgens officiële keuringen, een Extra Vergine olijfolie noemen met een zuurgraad van maar 0,2% en zeer weinig peroxides. De kwaliteit is te danken aan de biologische verbouwing, manier van oogsten, de persing, en de opslag van de olijfolie.

De Fattoria Bernardini olijfolie wordt gewaardeerd om haar fruitige en zoetige smaak, vooral door degenen die meestal de kruidige en sterke smaak van olijfolie uit andere gebieden niet waarderen. Om deze reden wordt de olijfolie uit Lucca niet alleen lokaal al eeuwen gewaardeerd maar ook wereldwijd. En is zo bekend geworden dat de "Concise Oxford Dictionary" de olijfolie uit Lucca beschrijft als:

"Lucca Oil = Superior quality of olive oil"

Hiermee wordt de olijfolie uit Lucca als een uniek product geassocieerd met producten zoals Cognac of Champagne.

Olioliva

Over de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft

De Oosterscheldekreeft is een zeer bijzonder en uniek Nederlands "product" uit de Oosterschelde. Sinds haar oprichting in 2000 heeft de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft gewerkt aan de promotie van de Oosterscheldekreeft, het eiland Schouwen-Duiveland, Zeeland en Nederland in het buitenland. Eén van de activiteiten van de stichting is de Kring van de Zeeuwse Kreeft: een samenwerking tussen tien restaurants die gedurende het kreeftenseizoen (1 april tot en met 15 juni) een speciaal kreeftenmenu op de kaart hebben staan. Daarnaast wordt jaarlijks de opening van het kreeftenseizoen, op de laatste donderdag van maart, op grootse wijze gevierd.

Over de Fattoria Bernardini Extra Vergine olijfolie

De Fattoria Bernardini Extra Vergine olijfolie wordt geproduceerd op het landgoed 'Fattoria Mansi Bernardini'. Dit landgoed ligt op een hoogte van 200-300 meter boven zee niveau in het heuvelachtige gebied rond Lucca, Italië. Op het landgoed van ongeveer 100 hectare staan 5.000 olijfbomen van de Toscaanse rassen Frantoio, Leccino, Moraiolo en Pendolino. Samen met de kleigrond en de ligging ten opzichte van de Middellandse Zee zorgt dit ervoor dat het gebied rond Lucca hét perfecte klimaat heeft om een superieure olijfolie te produceren. Reeds sinds de 19de eeuw wordt door de familie Bernardini olijven verbouwd en olijfolie geproduceerd. Het D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) keurmerk geeft aan dat de olijfolie voor 100% is gemaakt van olijven uit een bepaald gebied en dat de kwaliteit voldoet aan diverse voorwaarden waaronder een zuurgraad van minder dan 0,5%. De Fattoria Bernardini Extra Vergine olijfolie wordt exclusief in de Benelux geleverd door Olioliva.

Noot voor de redactie, niet voor publicatie

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

Tim Brandt, 06-24776290, tim.brandt@olioliva.nl

Oliliva

FATTORIA BERNARDINI

OLIJFOLIE



OLIO EXTRA
VERGINE
DI OLIVA
LUCCA DOP

DEGNOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



WWW.OLIOLIVA.NL

OLIOLIVA V.O.F. WETERINGPLEIN 4 3892 AM ZEEWOLDE
O.A. VERKRIJGBAAR BIJ CROSTINI TE MIDDELBURG