



Mestral* arbequina	Estoublon salonenque	Estoublon bouteillan
Estoublon grossane	Estoublon sud	Miraval bio
Full Moon arbequina	Pujje helios	O'med arbequina
Terrall* arbequina	Arbequa arbequina	Nuestro* coupage



Estoublon A.O.P.	Estoublon A.O.P. bio	Estoublon picholine
Estoublon béruguette	Claramunt arbequina	Molino* coupage
Molino* arbequina	Cortijo arbequina	



O'med picual	Pujje anfitrite	Pujje rea
Claramunt koroneiki	Claramunt picual	Claramunt frantoio
Cortijo koroneiki	Cortijo picual	Cortijo frantoio

milde olie

volle olie

Intense olie

zachte smaak

sterke smaak

IJS  
 JONGE SALADE  
 GESTOOMDE GROENTEN  
 GESTOOMDE VIS  
 ZEEVRUCHTEN  
 GROENTE RISOTTO  
 ZONGEDROOGDE TOMATEN  
 BROOD  
 JONGE KAZEN  
 RAUW VLEES/VIS  
 FRUIT  
 VEGETARISCHE GERECHTEN  
 GROENE SALADE  
 GEGRILDE OF GEBAKKEN VIS  
 WIT VLEES  
 HARTIGE SALADE  
 GEGRILDE GEBAKKEN GROENTEN  
 SOEP  
 PITTIGE PIZZA  
 GEGRILD VLEES  
 HARTIGE RISOTTO  
 TOMATEN  
 OUDE KAZEN

## Smaaktabel:

Iedere olijfolie wordt aangeduid met een gekleurde olijf. Groen is zachte olijfolie, oranje is volle olijfolie en rood is kruidige olijfolie. Naast de kleur staat ook nog eens het woord geschreven (zacht, vol of kruidig). Let wel, de kleur is dominant op het woord. M.a.w., een groene olijf met het woord kruidig erin is veel zachter van smaak dan een rode olijf met het woord zacht.

\*: meest geschikt om te bakken en te braden.