



Mestral\*  
arbequina

Estoublon  
grossane

Full Moon  
arbequina

Terral\*  
arbequina



Estoublon  
salonenque

Estoublon  
sud

Pujje  
helios

ARBEQUA  
arbequina



Estoublon  
bouteillan

Miraval  
bio

O'med  
arbequina

Nuestro\*  
coupage



Estoublon  
A.O.P.

Estoublon  
béruquette

Molino\*  
arbequina



Estoublon  
A.O.P. bio

Claramunt  
arbequina

Cortijo  
arbequina



Estoublon  
picholine

Picoto  
organic

Molino\*  
coupage



O'med  
picual

Picoto  
traditional

Claramunt  
koroneiki

Cortijo  
koroneiki



Pujje  
anfitrite

Claramunt  
picual

Cortijo  
picual



Pujje  
rea

Claramunt  
frantoio

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 het 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.