

# olicatessen



*In het mediterraan gebied leven olijven & kruiden zij aan zij. Olicatessen maakt zijn olijfolie & kruiden niet door de kruiden bij de olie toe te voegen of door extracten toe te voegen. Het grote verschil is de Olicatessen de olie uit de kruiden haalt en deze mengt met haar 100% ecologische arbequina olijfolie. De natuurlijke oliën mengen zich en behouden zo al hun eigenschappen en smaken. Ze verrijken, ondersteunen en vullen elkaar aan. De olie zal ook niet na verloop van tijd haar smaak verliezen of zelfs bitter worden, wat wel op termijn gebeurt met olie waar men extracten of planten toevoegt.*



## **Basilicum**

*Ideale partner bij rijst, kazen, aubergine, paddenstoelen, groenten, carpaccio & pasta*

## **Rozemarijn**

*Ideale partner bij lam bereidingen, kip, vis, kaas & bereidingen met zwarte chocolade.*

## **Munt**

*Ideale partner bij sla, erwten, groene room soepen, chocolade ...*

## **Thijm**

*Ideale partner voor sla dressings, soepen, vleesbereidingen, kazen, ...*

## **Estragon**

*Ideale partner bij stoofpotjes, kip, op een gekookt eitje, zeevruchten, ...*