

## Om Casale Paradiso

ExtraPENGs olivolja, Casale Paradiso, är en kallpressad extra jungfruolja framställd på oliver av **högsta kvalitet**. Det är precis samma sak med olivolja som med vin, oliverna måste vara friska och hela för att ge en välsmakande och hållbara olja.

Vår olivolja kommer från Vabro ([www.frantoiofabro.it](http://www.frantoiofabro.it)) i Toscana, en av Italiens bästa producenter. Deras olivolja har fått många fina utmärkelser. Den har bland annat två år i rad blivit utsedd till världens näst bästa fruktiga olivolja på den stora olivoljemässan i Verona. I mars 2011 fick Casale Paradiso hela **3 gulddroppar** vid Premio Nazionale 2011-, L'ORO D'ITALIA.

Vår **kallpressade** olivolja är gyllengul blandad med klargröna toner. Doften är ren, generös och inbjudande. Den har inslag av nyslagen sommaräng, kronärtskocka, och skalet från solvarma tomater. I bakgrunden döljer sig toner av mandel och choklad. Även smaken är ren där karaktären från doften går igen. Eftersmaken är mycket angenäm med endast en liten beska och en lagom balanserad pepprighet.

**Oljan är mycket användbar.** Den passar utmärkt som krydda i sallad, som smak- och upplevelseförstärkare över medelkraftiga till kraftiga fiskrätter, stekt eller grillat kött, gryta, soppa eller olika röror samt get- och fårost. Eller varför inte bara njuta av den tillsammans med ett härligt medelhavsbröd och lite flingsalt innan maten.

Den kallpressade olivoljan är en utmärkt julklapp, present eller gåva att ta med sig när man är bortbjuden. **I butik** bör en olja av Casale Paradisos kvalitet ligga på ett pris mellan 175-200 kronor.

Då oljan är ofiltrerad kan det eventuellt bli sediment i flaskans botten. Detta är en indikator på produktens höga kvalitet.

Hållbarhet: 18 månader enligt etikett men håller längre om man förvara den korrekt. För bättre hållbarhet, undvik ljus och varma källor.

Casale Paradiso importeras av ExtraPENG AB, [www.extrapeng.se](http://www.extrapeng.se)

E-mail: [info@extrapeng.se](mailto:info@extrapeng.se)

Telefon: **08-519 775 41**

Olivoljan tillverkas och förpackas av SI/011 Piancastagnaio (Siena).

Certifierad: UNI EN ISA 9001-2000