

**OL
ISTRIA**



OL ISTRIA KATALOG PROIZVODA

OL ISTRIA



Ol Istria ekstra djevičansko maslinovo ulje

Ol Istria ekstra djevičansko maslinovo ulje godinama je sinonim i standard kvalitete za istarska maslinova ulja, što potvrđuju brojne nagrade koje to ulje osvaja iz godine u godinu.

Preradom maslina iz vlastitih maslinika hladnim postupkom dobiva se ekstra djevičansko maslinovo ulje s udjelom slobodnih masnih kiselina od 0,08 do 0,2%. Za vrhunsku kvalitetu maslinovog ulja potreban je zdrav kvalitetan plod, ručna berba, hladan postupak prerade u roku od 12 sati, čuvanje ulja u inox bačvama bez prisutnosti zraka na temperaturi od 18°C te punjenje u boce pod najstrožim tehnološkim uvjetima.

Ovako dobiveno ulje najbogatije je nutritivno vrijednim elementima i ima naglašenu aromatičnu notu. U svakoj se kapi ovog ekstra djevičanskog maslinovog ulja spajaju stoljetna tradicija i najsuvremenija agrotehnika i tehnologija proizvodnje.



Dostupna pakiranja:

- 0,75 l - 6200015
- 0,5 l - 6200014
- 0,25 l - 6200013

OL ISTRIA



Ol Istria ascolana

Ol Istria ascolana ekstra djevičansko maslinovo ulje izvanredno je harmonično ulje prepoznatljivo po intenzivnom voćnom mirisu na zrele rajčice i zrelu jabuku, ravnomjerne pikantnosti i gorčine.

Tako harmonično ulje, izvrsno je kao dodatak juhama, ribi, crvenom mesu, raznim tjesteninama s povrćem te desertima. Kao odličan desert preporuča se skuta ili svježi sir u emulziji meda i ulja ili mousse od čokolade s preljevom ascolane.



Dostupno pakiranje:

- 0,25 l - 6200016

OL ISTRIA



Ol Istria istarska bjelica

Ol Istria istarska bjelica ekstra djevičansko maslinovo ulje omiljeno je maslinovo ulje dobiveno od autohtone istarske sorte koja daje prepoznatljivo ulje svježeg mirisa na zeleni plod masline, vrlo harmonično s usklađenom voćnosti, slatkoćom, gorčinom i izraženom pikantnosti.

Plod istarske bjelice je zlatno zelene boje u doba pune zrelosti. Sadržaj ulja u plodu kreće se oko 21%, a što zavisi o većem broju čimbenika. Radi krupnog ploda ova sorta se može konzervirati kao zelena maslina, odnosno ovo je sorta dvojake namjene.

Sljubljuje se uz tipičnu istarsku fritaju od šparoga i pršuta, povrće na žaru, razne tjestenine s povrćem, salate, a posebno je zamijećeno kao kruna slastica od čokolade.



Dostupno pakiranje:

- 0,25 l - 6200020

OL ISTRIA



Ol Istria leccino

Ol Istria leccino je jedna od najraširenijih sorti u svijetu zbog svoje značajne prilagodljivosti na različite agro-ekološke uvjete. Ol Istria leccino je ulje bistre zelene boje, snažnog mirisa zelene masline i svježih pokošene trave, skladnog je okusa, s istaknutom notom gorčine i pikantnosti.

Za ovu sortu je važno napomenuti da plodovi imaju ujednačeno vrijeme dozrijevanja. Leccino dozrijeva u drugoj polovini listopada i smatra se jednom od najranijih sorti u našem uzgojnom području. Plodovi sorte leccino namijenjeni su isključivo za preradu u ulje.

Njegova je vrijednost neprocjenjiva u pripremanju jela od povrća i mesa.



Dostupno pakiranje:

- 0,25 l - 620022

OL ISTRIA



Ol Istria pendolino

Ol Istria pendolino je gastronomski cijenjena sorta zbog punog zaokruženog okusa, zlatno-žute boje s mirisom masline, svježe pokošene djeteline, artičoke i delikatnim mirisom badema.

Izvrzne kakvoće, vrlo blage gorčine i pikantnosti.

Izvršno se sljubljuje s krem juhama i jelima od gljiva, uz tjestenine, rižota i mesa, posebno dobro uz mesa od divljači, biftek i ramstek.



Dostupno pakiranje:

- 0,25 l - 6200018

OL ISTRIA



Ol Istria picohline

Ol Istria picohline sorta daje ulje tamne boje koje starenjem dobiva izvanrednu kvalitetu, izražene pikantnosti i mirisa po zelenom plodu masline.

Francuska sorta maslina picohline sve je popularnija među maslinarima i ljubiteljima vrhunskih maslinovih ulja zbog specifičnih ugodnih orašastih aroma.

Odlična prigoda da se iskažu karakteristike ovog ulja su salate koje prerastaju čak u glavna jela. Poslužuje se uz jaka jela, kao što je meso na žaru i jako začinjena jela. Gorko povrće, zreli sirevi i deserti od gorke čokolade odlično idu uz ovo ulje.



Dostupno pakiranje:

- 0,25 l - 6200017



OL ISTRIA



Ol Istria selection

Ol Istria Selection ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno odabirom nekoliko sorti maslina izvanredne kvalitete, očarat će vas svojim skladnim notama.

Ručno brani neoštećeni plodovi maslina i proces prerade stvorili su vrhunsko ekstra djevičansko maslinovo ulje koje će zadovoljiti i najzahtjevnije kulinarske stručnjake i ljubitelje zdrave kuhinje.



Dostupno pakiranje:

- 0,25 l - 6200023

**OL
ISTRIA**



Ol Istria poklon paket monosortnih ulja



Poklon paket sadrži tri monosortna ulja po izboru iz naše ponude.

Dostupno pakiranje:

- kutija - 6200019