



„Beyond extra virgin“



Iedere olijfolie wordt aangeduid met een kleur. Groen is zachte olijfolie, oranje is volle olijfolie en rood is kruidige olijfolie. Op de kleur staat ook nog eens het woord geschreven (zacht, vol kruidig). Let wel, de kleur is dominant op het woord.

M.a.w., een groen label met het woord kruidig erin is veel zachter van smaak dan een rood label met het woord zacht.

In deze folder

- Olijfolie
- Azijn
- Notenolie
- Tapenades
- Zout
- Cadeauverpakking
- Andere

Merken

- Chateau d'Estoublon - Fr
- Mestral - Es
- O'Med - Es
- IO - Es
- Full Moon - Es
- Senorio de Jaen - ES
- Poppiano - It
- Don Giovanni - It
- Caponi - It
- Vigor - Be

Legende

-  Soort olij
-  Herkomst & type olie
-  pluk & zuurtegraad
-  Aantal/verpakking
-  Hoeveelheid

Go-Shop

Maatschappelijke zetel:
Beiaardstraat 88
8870 Izegem
Tel: +32(0)51-62 52 39
Olivier Cattray: 0495-515 507
info@goshop-oliveoil.com

Afhaal- en leveradres:
Izegemsestraat 18
8850 Ardoos
Fax: +32(0)51-20 06 69
Bieke De Nolf: 0475-315 315
bieke@goshop-oliveoil.com



500ml

1 Huile d'olive A.O.P.



Chateau d'Estoublon

Huile d'olive A.O.P.

Kruisdijs



Bouteillan, Grossanne, Salonenque, Béruguette, Picholine



A.O.P Vallée des Baux de provence - extra vierge



Handgeplukt begin november, < 0,15



6 1



500ml 5l

Goed om weten



Extra vierge olijfolie, olijven worden manueel geplukt halfweg november, koud geperst en gefilterd, bewaard in inox vaten. Intense smaak in de mond.

Deze assemblage van de 5 monovariëteiten van Estoublon heeft frisse toetsen van kruiden, groene grassen en een klein pikantje.

Geproduceerd volgens de bio-normen en één van de favorieten van Wout Bru.



Estoublon werd door de Franse test aankoop verkozen tot beste olijfolie van het land.

Past perfect bij:

Groene groenten, salades, wit vlees, carpaccio, tartaar.



200ml

1 Ho Vieux Olivier

🔗 Past perfect bij:

Brood, groene groenten, salades, gegrild kalfsvlees, gegrilde kip, carpaccio, tartaar.



Chateau d'Estoublon

HO Vieux Olivier



Grossanne, Salonenque, Béruguette en Verdale



Vallée des Baux de provence - extra vierge



Handgeplukt begin november, < 0,15



12



200ml

Goed om weten



Deze olie wordt gemaakt van 200 olijfbomen met een minimum leeftijd van 300 jaar oud is. De volledige pluk en persing gebeurt op 1 dag. De voorraad is vanzelfsprekend beperkt.

Extra vierge olijfolie, koud geperst en gefilterd, bewaard in inox vaten. Lange nasmaak in de mond. De assemblage heeft een mooie intensiteit. We ontdekken frisse kruiden met een licht pikante toets.

Eén van de favorieten van Wout Bru.



Estoublon werd door de Franse test aankoop verkozen tot beste olijfolie van het land.



500ml

1 Mono Varietalle Picholine



Chateau d'Estoublon Picholine



100% Picholine



Vallée des Baux de provence - extra vierge



Handgeplukt begin november, < 0,15



6 12 12 2 1



500ml 100ml 200ml 1,75l 5l

Past perfect bij:

Rauwkost, in sausen, kabeljauw, carpaccio, tartaar.

Goed om weten



Extra vierge olijfolie, olijven worden manueel geplukt begin november, koud geperst en gefilterd, bewaard in inox vaten.

Een pittig palet van smaken. Groene grassen kun je er in herkennen. Zeer smaakvol.

Geproduceerd volgens de bio-normen en één van de favorieten van Wout Bru.



Estoublon werd door de Franse test aankoop verkozen tot beste olijfolie van het land.



500ml

1 Mono Varietalle Grossane



Chateau d'Estoublon

Grossane



100% Grosanne



Vallée des Baux de provence - extra vierge



Handgeplukt begin november, < 0,15



6 12 12 4 1



500ml 50ml 200ml 750ml 5l

Goed om weten



Extra vierge olijfolie, olijven worden manueel geplukt begin november, koud geperst en gefilterd, bewaard in inox vaten.

Zacht in de mond, lichte aroma's van agrum.

Geproduceerd volgens de bio-normen en één van de favorieten van Wout Bru.



Estoublon werd door de Franse test aankoop verkozen tot beste olijfolie van het land.

Past perfect bij:

Sint Jacobsvruchten, carpaccio, tartaar, fruitsalades, aardbeien met citroen.



500ml

1 Mono Varietale Bouteillan

Past perfect bij:

Gestoomde groenten, carpaccio, tartaar, visbereidingen.



200ml

2



5l bidon

3



Chateau d'Estoublon

Bouteillan



100% Bouteillan



Vallée des Baux de provence - extra vierge



Handgeplukt begin november, < 0,15



6 12 1



500ml 200ml 5l

Goed om weten



Extra vierge olijfolie, olijven worden manueel geplukt begin november, koud geperst en gefilterd, bewaard in inox vaten.

Een aroma van artisjokken, groene appelen met een licht bittere toets.

Geproduceerd volgens de bio-normen en één van de favorieten van Wout Bru.



Estoublon werd door de Franse test aankoop verkozen tot beste olijfolie van het land.



500ml

1 Mono Varietale Bérugette



Chateau d'Estoublon Bérugette



100% Bérugette



Vallée des Baux de provence - extra vierge



Handgeplukt begin november, < 0,15



6 12 12 1



500ml 50ml 200ml 5l

Goed om weten



Extra vierge olijfolie, olijven worden manueel geplukt begin november, koud geperst en gefilterd, bewaard in inox vaten.



Vegetale olijfolie met een notentoets. Kenmerk is een lichte bitter met een pikantje op het einde. Zeer karaktervol.



Geproduceerd volgens de bio-normen en één van de favorieten van Wout Bru.



Estoublon werd door de Franse test aankoop verkozen tot beste olijfolie van het land.

Past perfect bij:

Gebraiseerde vis, gevogelte, peren, tomaten, cakes, quiches, carpaccio, tartaar.



500ml

1 Mono Varietalle Salonenque

Past perfect bij:

Jonge groenten, gestoomde groenten met een vleugje balsamico, carpaccio, tartaar, aardappelen. Probeer het ook eens bij een bolletje ijs!



Chateau d'Estoublon

Salonenque



100% Salonenque



Vallée des Baux de Provence - extra vierge



Handgeplukt begin november, < 0,15



6 12 6 12 2 1



500ml 100ml 2x100ml 200ml 1,75l 5l

Goed om weten



Extra vierge olijfolie, olijven worden manueel geplukt begin november, koud geperst en gefilterd, bewaard in inox vaten.

Kruidige aroma's die een frisheid in de mond teweeg brengen. Je proeft er een botersmaak in. Het is een zeer ronde olijfolie.

Geproduceerd volgens de bio-normen en één van de favorieten van Wout Bru.



Estoublon werd door de Franse test aankoop verkozen tot beste olijfolie van het land.



 Château d'Estoublon



-  Tapenade noir du vigneron
-  Frankrijk
-  6
-  130gr
-  Tapenade met zwarte olijven en rode wijn

 Château d'Estoublon



-  Tapenade verte aux amandes
-  Frankrijk
-  6
-  130gr
-  Tapenade met groene olijven & amandel



 Château d'Estoublon



-  Antipasti aux 2 tomates
-  Frankrijk
-  6
-  140gr
-  Tapenade met 2 variëteiten tomaat

 Château d'Estoublon



-  Moutarde aux olives noirs
-  Frankrijk
-  6
-  145gr
-  Mosterd met zwarte olijven






 Château d'Estoublon



-  Confiture d'olives noires au gingembre
-  Frankrijk
-  6
-  155gr
-  Confituur met zwarte olijven en gember

 Château d'Estoublon



-  Condiment à la figue et balsamique
-  Frankrijk
-  6
-  170gr
-  Vijgencompote met balsamico

 Château d'Estoublon



-  Pistou
-  Frankrijk
-  12
-  180gr
-  Frisse pesto met basilicum






 Château d'Estoublon



-  Crème d'artichaut
-  Frankrijk
-  6
-  140gr
-  Crème van artisjokken






 Château d'Estoublon



-  Crème d'aubergine
-  Frankrijk
-  6
-  140gr
-  Crème van aubergines

 Château d'Estoublon



-  Crème d'anchoiade
-  Frankrijk
-  6
-  130gr
-  Crème op basis van ansjovis






 Château d'Estoublon



-  Sardinade
-  Frankrijk
-  6
-  130gr
-  Tapenade op basis van sardines

 Château d'Estoublon



-  Thoionade
-  Frankrijk
-  6
-  130gr
-  Tapenade op basis van tonijn

 Chateau d'Estoublon



-  Tube Cadeau
-  Frankrijk
-  6
-  Tube voor 500ml fles
-  Voor de apothicaire fles






 Chateau d'Estoublon



-  Coffret découverte
-  Frankrijk
-  4
-  3x200ml
-  3 verschillende monovariëteiten


 Chateau d'Estoublon



-  Coffret noir de luxe
-  Frankrijk
-  1
-  3x500ml
-  3 verschillende monovariëteiten

 Chateau d'Estoublon



-  Duo de table
-  Frankrijk
-  6
-  2x100ml
-  Salonenque & rode wijn azijn





 Chateau d'Estoublon



-  Olijven Picholine
-  Frankrijk
-  12
-  350gr
-  Olijven met pit

 Chateau d'Estoublon



-  Schenker
-  Frankrijk
-  20
-  Universele schenker
-  Met afsluitkapje



Chateau d'Estoublon



Chateau d'Estoublon



- Moukipic blanc
- Frankrijk
- 6
- 750ml
- Alcoholvrij, sprankelend & geen extra suiker

Chateau d'Estoublon



- Moukipic rosé
- Frankrijk
- 6
- 750ml
- Alcoholvrij, sprankelend & geen extra suiker

Goed om weten



Meestal verbouwt een wijnproducent naast wijn een beetje olijfolie. Chateau d'Estoublon doet net het omgekeerde. Ze zijn in de eerste plaats olijfolieproducent met daarnaast een gamma aan hoogwaardige wijnen. Ook hier hebben ze monovariëteiten. Syrah, Mourvèdre en Grenache. Daarnaast nog 2 rode wijnen, Chateau d'Estoublon (Syrah, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre en Grenache) en de Cuvée Mogador (Syrah, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre), een witte (Roussane, Marsanne, Grenache blanc) en een rosé (Syrah, Mourvèdre en Grenache).

Speciaal zijn de 2 sprankelende, alcoholvrije wijnen (wit en rosé). Beiden zijn gemaakt op basis van de muscat druif en zonder additieven. De flessen zien er uit als champagne met een echt kurk en kunnen perfect als aperitief voor volwassenen en voor kinderen worden geserveerd.

Naast extra vierge olijfolie en wijn produceert chateau d'Estoublon tapenades die bereid zijn met de eigen hoogwaardige olijfolie.



500ml

1 Picual en Royal

⌘ Past perfect bij:

Carpaccio, gestoomde groenten, vis, pasta, wit vlees...
kortom een kwaliteits all-rounder



Señorio de Jaen

Picual & Royal



Picual en Royal,



Zuid - Spanje



Handgeplukt begin november, < 0,2%



6



500ml

Goed om weten



97 gouden tekeningen die de waarden van de familie vertegenwoordigen staan op de fles.

De meest opvallende tekening is 667. Het exact aantal olijven die geperst worden om deze fles te vullen. Om een complexere olie te bekomen plukt men de olijven vroeg. Onrijpe olijven hebben minder sap, vandaar het aantal.

Deze exclusieve olie is intens fruitig met toetsen appel, groen gras, amandel en tomaat. Zoete dominantie.



Deze fles heeft een Laus award gewonnen. Deze award bekroont het beste packaging design wereldwijd.



500ml

1 Mestral Arbequina



Mestral

Arbequina



100% Arbequina



Catalonië



Rijp geplukt, < 0,2%



6	12	12	4	2
---	----	----	---	---



500ml	250ml	750ml	3l	5l
-------	-------	-------	----	----

Past perfect bij:

Dagdagelijks gebruik: Bakken, braden, in salades... overal staat hij zijn mannetje.

Goed om weten



Deze olijfolie uit het noorden van Spanje is een topper. Prijs/kwaliteit onovertrefbaar. Bij diverse proeverijen komt hij er altijd positief uit. Het is een zachte olijfolie met een lichte pepertoets.


De olie is relatief neutraal en dit is bij bakken en braden een absolute must. In welke toepassing je hem ook gebruikt, overal staat hij zijn mannetje. De arbequina is wereldwijd de populairste variëteit voor olijfolie.



Verschillende maal goud, zilver en brons gewonnen op beurzen in Frankrijk, Spanje en Amerika.

 Mestral



-  Truffel olie met 100% arbequina
-  Spanje
-  12
-  250ml
-  Olijfolie met zwart truffelextract

 Mestral



-  Eekhoortjesbrood met 100% arbequina
-  Spanje
-  12
-  250ml
-  Olijfolie met een portie eekhoortjesbrood






 Mestral



-  Hoorn des overvloeds met 100% arbequina
-  Spanje
-  12
-  250ml
-  Olijfolie met een portie hoorn des overvloeds






 Mestral



-  Arbequina olijven
-  Spanje
-  12
-  220gr
-  Groene arbequina olijven met pit






 Mestral



-  Arbequina tapenade
-  Spanje
-  12
-  110gr
-  Groene arbequina olijven

 Mestral



-  Empeltre olijven
-  Spanje
-  12
-  200gr
-  Zwarte empeltre olijven met pit



Mestral








 Mestral



-  Shiitake met 100% arbequina
-  Spanje
-  12
-  250ml
-  Olijfolie met een portie shiitake

 Mestral



-  Empeltre tapenade
-  Spanje
-  12
-  110gr
-  Zwarte empeltre olijven

Goed om weten



Mestral is een coöperatieve van 410 producenten die samen +- 500.000 bomen vertegenwoordigen. Ze maken een 100% arbequina olijfolie van de late pluk. Wat deze olie uniek maakt is dat hij behandeld wordt als een exclusieve olie. D.w.z. pluk en persing gebeuren in een korte periode en dit is zeker niet evident voor een massaproduct.

Het is dan ook eerder logisch dat deze "bakken en braden" reeds tal van grote prijzen wegkaapte op gerenomeerde beurzen wereldwijd.

Tevens is deze olie D.O.P. gecertificeerd en in 2006 werd de "mill" verkozen tot beste en modernste van Spanje.






Niet te verwonderen als je ziet dat iedere aanvoer van olijven gecontroleerd wordt op temperatuur, zuurtegraad en ontleed wordt in het labo alvorens hij in productie mag gaan.

De logistiek van dit bedrijf is dan ook zeer modern en indrukwekkend.

De kwaliteit en zorg van dit huis straalt af op het volledige gamma van olijven, olie, tapenades en azijnen.





 Aragem



-  Chardonnay
-  Spanje
-  12
-  250ml
-  Balsamico methode






 Aragem



-  Grenache
-  Spanje
-  12
-  250ml
-  Balsamico methode





 Aragem



-  Muscat
-  Spanje
-  12
-  250ml
-  Balsamico methode






 Aragem



-  Dragon
-  Spanje
-  12
-  250ml
-  Azijn






 Aragem



-  Framboos
-  Spanje
-  12
-  250ml
-  Azijn






 Aragem



-  Oregano
-  Spanje
-  12
-  250ml
-  Azijn


 Mestral



-  Sherry
-  Spanje
-  12
-  250ml
-  Azijn






 Mestral



-  Muscat
-  Spanje
-  12
-  250ml
-  Azijn

 Mestral



-  Appelaazijn
-  Spanje
-  12
-  250ml
-  Azijn






 Mestral



-  Balsamico di Modena
-  Spanje
-  12
-  250ml
-  Azijn

 Mestral



-  Grenache
-  Spanje
-  12
-  250ml
-  Azijn

 Mestral



-  Munt
-  Spanje
-  12
-  250ml
-  Azijn



500ml

1 Arbequina

Past perfect bij:

Witte vis, alle soorten salade, fruitsalades, brood met een beetje grof zout. Eerder ongewoon maar het past perfect bij vanille ijs en witte chocolade.



O'Med Arbequina



Arbequina



Granada, Andalusia, Zuid-Spanje



Eind oktober, < 0,1%



9 24 8 8 6 12



500ml 250ml 500ml 500ml 250ml 1l

Goed om weten



Alle olijven voor de olie van O'Med zijn zeer vroeg geplukt, dit resulteert in een subtielere olie. Er zijn 10kg olijven nodig om 1l te produceren. (bij gewone rijpe olijven is dit 3kg voor 1l, ook extra virgine olie)

Deze zeer toegankelijke, frisse olie is fruitig en aromatisch. De olie ruikt naar vers gemaaid gras en naar het blad van de olijfboom. In de mond herken je noot, banaan en groene appel. Lichte peper.



O'Med heeft op de pentawards prijzen gewonnen voor hun verpakking (UV glas) en voor de olie onderscheidingen in L.A., Flos Olei, der Feinschmecker.



500ml

1 Picual

Past perfect bij:

Alle geroosterde groenten, Mozzarella, tomaat, vlees (rood en wit)



O'Med Selection



Picual



Granada, Andalusia, Zuid-Spanje



Eind oktober, < 0,1%



9 24 8 6 12



500ml 250ml 500ml 250ml 1l

Goed om weten



Alle olijven voor de olie van O'Med zijn zeer vroeg geplukt, dit resulteert in een subtielere olie. Er zijn 10kg olijven nodig om 1l te produceren. (bij gewone rijpe olijven is dit 3kg voor 1l, ook extra virgine olie)

In de neus ruik je groenten, meer bepaald tomaten. De picual zorgt voor een uitgebalanceerde olie met een vleug pittigheid.



O'Med heeft op de pentawards prijzen gewonnen voor hun verpakking (UV glas) en voor de olie onderscheidingen in L.A., Flos Olei, der Feinschmecker.








500ml ①

⌘ Past perfect bij:

Salades, pasta, soepen, rauwe groenten, rood vlees


O'Med Organic

-  Picudo
-  Granada, Andalusia, Zuid-Spanje
-  Eind oktober, < 0,1%
-  9
-  500ml

Goed om weten

 Alle olijven voor de olie van O'Med zijn zeer vroeg geplukt, dit resulteert in een subtielere olie. Er zijn 10kg olijven nodig om 1l te produceren. (bij gewone rijpe olijven is dit 3kg voor 1l, ook extra virgine olie)

Dit is een gecertificeerde bio-olie. Deze olijfolie leunt het dichtst aan bij Italiaanse olijfolie. Een lichte bitter en peper zijn merkbaar.

 O'Med heeft op de pentawards prijzen gewonnen voor hun verpakking (UV glas) en voor de olie onderscheidingen in L.A., Flos Olei, der Feinschmecker.

 O'Med



-  Chardonnay azijn
-  Spanje
-  9 9 6
-  250ml 500ml 2l
-  1 jaar op eikenhouten vaten gerijpt

 O'Med



-  Cabernet Sauvignon azijn
-  Spanje
-  9 9 6
-  250ml 500ml 2l
-  1 jaar op eikenhouten vaten gerijpt



O'Med

Chardonnay azijn

min. zuurtegraad: 6%

ingrediënten:
100% Chardonnay wijn uit Lerida
gerijpt op Franse eik.

Cabernet Sauvignon azijn

min. zuurtegraad: 6%

ingrediënten:
100% Cabernet Sauvignon wijn
uit Lerida gerijpt op Franse eik.



Goed om weten



Een rollercoaster van smaak. Beter kan je deze azijnen niet omschrijven.

Deze azijnen veranderen constant in de mond. Eerst heb je zure toetsen, gevolgd door houtlagering. Bij de Chardonnay een zoete gewaarwording achteraan in de mond, de Cabernet Sauvignon brengt bosvruchten en een toets Madeira naar boven, om bij beide te eindigen met een afdrank waar veel wijnproducenten jaloers op kunnen zijn.

Hoe dit allemaal mogelijk is? Kwaliteit en tijd. Er wordt telkens gestart met een monocépage kwaliteitswijn uit Lerida. (Chardonnay voor de witte azijn en Cabernet Sauvignon voor de rode). Deze rijpt 1 jaar op de beste Franse Eik. Hierdoor krijgt dit product deze complexe smaak.

Chardonnay: ideaal bij vis, groenten, salades...

Cabernet Sauvignon: Vis, vlees, vinaigrette...






Full Moon



-  Transparante
-  Spanje
-  16
-  250ml
-  12 jaar gerijpt op Amerikaanse eik

Full Moon



-  Gran Reserve
-  Spanje
-  16
-  250ml
-  12 jaar gerijpt op Amerikaanse eik



Full Moon

Transparante

min. zuurtegraad: 6%

ingrediënten:

100% Pedro Ximénez most natuurlijk ontkleurd
en gerijpt op Amerikaanse eik.

Gran reserva

min. zuurtegraad: 6%

ingrediënten:

100% Pedro Ximénez most
en gerijpt op Amerikaanse eik.



Goed om weten



Deze 12 jaar oude azijnen worden verkregen via het zogenaamde Balsamico procédé. Dit wil zeggen dat de azijn niet verkregen wordt d.m.v. wijn als basis, maar door het gebruik van most van druiven. Meerbepaald de most van de Pedro Ximénez druif. Deze druif is beter bekend als de Sherry druif.

Voor de productie van de Transparante wordt de most eerst ontkleurd op een natuurlijke wijze. Hierdoor is het eindproduct doorzichtig. De Gran Reserva is roodbruin van kleur.

De most voor deze azijn gaat maar liefst 12 jaar rijpen op Amerikaanse eik. Deze vaten zijn afgesloten, dit in tegenstelling tot Balsamico. Die rijpt op open vaten. Het eindresultaat blijft hierdoor liquide i.p.v. stroperig omdat er geen verdamping heeft plaatsgevonden.

Het procédé, de leeftijd en de Amerikaanse zorgen in beide gevallen voor een zachte, aangename en subtiele azijn als eindresultaat.



500ml

1 Arbequina

Past perfect bij:

Brood, tartaar, gestoomde groenten, Carpaccio, vis...



Full Moon Arbequina



Arbequina, 0,1% zuurtegraad



Extremadura



Oktober bij volle maan



10 16 5 5 3



500ml 200ml 2x200ml 3x200ml 3x200ml

Goed om weten



De olijfolie van veel 3 Michelin sterren chefs, waaronder Ferrán Adrià. Een olijfolie als een parfum. In een prachtig flesje van 200ml of 500ml zit een werkelijk fantastische olijfolie. Niet alleen omdat hij voorzichtig is geogst tijdens de volle maan van oktober, maar om de smaak en de geur.

De smaak is bijzonder delicaat en fruitig. We worden tonen van banaan, appel en noten gewaar. U zult nimmer een zachtere olijfolie, maar toch vol van smaak, hebben geproefd.



Gold medal expoliva 2011 (belangrijkste beurs ter wereld), Gold medal Los Angeles olive oil competition...



500ml

1 Cornezuelo - Arbequina

Past perfect bij:

Dagdagelijks gebruik: Bakken, braden, in salades... voor de liefhebber van de krachtige stijl.



Surat - IO



40% Cornezuelo - 60% Arbequina



Extremadura



Eind oktober, begin november



6



500ml

Goed om weten



Bakken en braden voor de liefhebber van iets krachtiger olie. Soepel, evenwichtig, fruitig maar toch krachtig door de aanwezigheid van de Cornezuelo olijf..



Zilveren medaille tijdens "Fruity Taste" in Los Angeles in the United States, 2010. 1 ster tijdens GTA in Engeland



125ml

1 Arbequina - Cornezuelo

 Past perfect bij:

Pasta, groenten, vis, pizza, mosselen



Lycopene



40% Cornezuelo - 60% Arbequina - Lycopene



Extremadura



Eind oktober, begin november



25



125ml

Goed om weten



Lycopene is een heel natuurlijke en krachtige anti-oxidant die behoort tot de familie van de carotenoiden. Gezond, omdat het lichaamscellen beschermt tegen oxidatieve stress. Beschermst tegen hart-en vaatziekten, kanker en veroudering.

De olie, verrijkt met lycopene, vormt de combinatie van de twee basiscomponenten in het Mediterrane dieet. Lycopene is een gezonde stof die in tomaten zit. Bij het eten van tomaten is de opname van lycopene slechts 5%, gemengd met olie verhoogt de opname tot 90%.



Zilveren medaille tijdens "Fruity Taste" in Los Angeles in the United States, 2010. 1 ster tijdens GTA in Engeland

Zacht



500ml

1 Arbequina - Manzanilla



2



IO white

Arbequina - Manzanilla



75% Arbequina - 25% Manzanilla Cacereña



Extremadura



Begin oktober



6 12



500ml 250ml

Goed om weten



In de goede hobby keuken hoort de IO White naast de IO Black te staan. Met deze 2 flessen kan je van zachte (witte fles) naar iets fellere toepassingen (zwarte fles) gaan zonder in extremen (extreem zacht of hard) te vallen. Vul deze 2 flessen aan met een goeie bakken en braden en de keuken is compleet.

De olie is fruitig en zeer aangenaam in mond en neus. Een streling voor uw smaakpalet.



Twee sterren in "Great Taste Awards" Engeland, 2009 zilveren medaille in "Intense Fruit Taste and Contemporary Design", in Los Angeles, America. Zilver Japan 2012

Past perfect bij:

Carpaccio, tartaar, pasta, ijs... zachtere bereidingen



500ml

1 Manzanilla - Arbequina



IO black Manzanilla - Arbequina



75% Manzanilla Cacereña - 25% Arbequina



Extremadura



Begin oktober



6 25 12



500ml 125ml 250ml

Past perfect bij:

Salades, tomaten, afwerking van geroosterd vlees...

Goed om weten



In de goede hobby keuken hoort de IO Black naast de IO White te staan. Met deze 2 flessen kan je van zachte (witte fles) naar iets fellere toepassingen (zwarte fles) gaan zonder in extremen (extreem zacht of hard) te vallen. Vul deze 2 flessen aan met een goeie bakken en braden en de keuken is compleet.

De olie is fruitig en zeer aangenaam in de mond en neus. Een streling voor uw smaakpalet.



Twee sterren in "Great Taste Awards" Engeland, 2009 zilveren medaille in "Intense Fruit Taste and Contemporary Design", in Los Angeles, America. Zilver Japan 2012



Castello di Poppiano

Frantoio



500ml

1 Frantoio, Moraiolo, Leccino & Pendolino



Frantoio 80%, Moraiolo 15%, Leccino & Pendolino 5%



Olivete dell'Olmo, Macine, Casetta, Fabiole



Hand geplukt in november - december



12 6



500ml 1l

Goed om weten



Dit is de basisolie van Poppiano, een gerenomeerd huis in Toscane. De olijven worden gematigd rijp geplukt. De persing gebeurt bij een temperatuur van 26 - 27 °C.



De olie heeft een groene kleur en in de neus ontdek je een fruitig en floraal aroma van rijpe olijven. De smaak doet u denken aan droge amandelen met rijpe olijven gevolgd door een pittig bittertje, maar niet storend.

Past perfect bij:

Wit en rood vlees, pasta met vlees, tomaten,...



500ml

1 Laudemio

⌘ Past perfect bij:

Gestoomde groente, vis, soepen, salades en pasta's met vlees.



Castello di Poppiano

Laudemio



Frantoio 90%, Moraiolo en Pendolino 10%



Antico Podera La Costa del Castello di Poppiano



Hand geplukt begin november



6



500ml

Goed om weten



Frisse groene kleur. De neus is intens fruitig, groene olijven en vers gemaaid gras. De olie smaakt naar verse amandelen en met een toets van artisjok. Een groene bitter en een pittig pepertje komen naar boven op het einde, maar wel in harmonie.

Laudemio is een predikaat. Ieder jaar komen Italiaanse keurders samen om blind te proeven om daarna de Laudemio's uit te rijken. D.w.z. men mag gedurende 1 jaar bottelen in deze specifieke fles en etiket waarop Laudemio en de producent staat.



Laudemio is een prestigieus kwaliteitslabel. Dit is hoe een Italiaan denkt dat de beste olijfolie moet gemaakt zijn.

 Vigor



-  Amandelolie
-  België
-  6 6
-  100ml 250ml
-  100% puur en koudgeperst.

 Vigor



-  Hazelnootolie
-  België
-  6 6
-  100ml 250ml
-  100% puur en koudgeperst.

 Vigor



-  Walnootolie
-  België
-  6 6
-  100ml 250ml
-  100% puur en koudgeperst.

 Vigor



-  Sesamolie
-  België
-  6 6
-  100ml 250ml
-  100% puur en koudgeperst.

 Vigor



-  Koolzaadolie
-  België
-  6 6
-  100ml 250ml
-  100% puur en koudgeperst.

 Vigor



-  Lijnzaadolie
-  België
-  6 6
-  100ml 250ml
-  100% puur en koudgeperst. Op aanvraag.





 Vigor



-  Pompoenpitolie
-  België
-  6 6
-  100ml 250ml
-  100% puur en koudgeperst.

 Vigor



-  Zonnebloemolie
-  België
-  6 6
-  100ml 250ml
-  100% puur en koudgeperst.

 Vigor
Notenolie






Goed om weten



De eerste koude persing is een productiemethode zonder chemische behandelingen met behoud van smaak, natuurlijke vitamines en voedingsstoffen. In tegenstelling tot geraffineerde olie bevat olie uit eerste koude persing heel wat aromatische bestanddelen. Ze dragen de smaak van de plant waaraan ze onttrokken werden in zich. Het lijkt zelfs alsof ze die smaak geconcentreerd meedragen. Vertrekken- de van het standpunt dat de beste zaden en vruchten nodig zijn voor het maken van goede oliën, in combinatie met een eerlijke artisanale productiemethode, een nauwgezette kwaliteitscontrole en traceerbaarheid, zijn de oliën van VIGOR gelinkt aan smaak, gezondheid en gastronomie.






 Don Giovanni



-  Aceto balsamico di Modena *
-  Italië
-  6
-  250ml
-  2 jaat oud. Geen additieven.






 Don Giovanni



-  Aceto balsamico di Modena **
-  Italië
-  30 6 4
-  7ml 250ml 2l
-  4 jaat oud. Geen additieven.



 Don Giovanni



-  Aceto balsamico di Modena ***
-  Italië
-  6
-  250ml
-  6 jaat oud. Geen additieven.






 Don Giovanni



-  Aceto balsamico bianco
-  Italië
-  6
-  250ml
-  4 jaat oud. Geen additieven.





 Don Giovanni



-  Aceto balsamico bianco - spray
-  Italië
-  6
-  175ml
-  4 jaat oud. Geen additieven.

 Don Giovanni



-  Aceto balsamico nero - spray
-  Italië
-  6
-  175ml
-  4 jaat oud. Geen additieven.

 Don Giovanni



- Aceto balsamico di Modena ****
- Italië
- 6
- 250ml
- 8 jaat oud. Geen additieven.

 Don Giovanni



- Aceto balsamico di Modena *****
- Italië
- 30 6
- 7ml 250ml
- 10 jaat oud. Geen additieven.

 Don Giovanni



- Crèma al balsamico
- Italië
- 6 1
- 175ml 500ml
- Geen additieven.

 Don Giovanni



- Composta di fichi al balsamico
- Italië
- 6
- 130gr
- vijgencompote + balsamico

Don Giovanni

Balsamico

min. zuurtegraad: 6%

Ingrediënten:
most van de trebbiano of lambrusco
druiif. Wijnazijn.



Goed om weten



De ingedikte most en wijnazijn rijpen op open vaten van verschillende houtsoorten. Gedurende het rijpingsproces treedt natuurlijke verdamping op en wordt het vocht geabsorbeerd door de vaten. Eén jaar later giet men de balsamico over in een kleiner vat en voegt men balsamico van een jonger vat toe.

Hoe ouder de balsamico des te zachter, zoeter en dikker van structuur.

De exacte leeftijd is moeilijk te bepalen, omwille van de toevoeging uit jongere vaten.

Kan onmiddellijk gebotteld worden. Hoe ouder, hoe duurder.

Geen kleurstoffen, caramel of andere additieven in deze balsamico.

 Don Giovanni



- Condiment Gentile 6 botti
- Italië
- 6
- 100ml
- 6 jaat oud. Geen additieven.

 Don Giovanni



- Condimento Pregiato 10 botti
- Italië
- 6
- 250ml
- 10 jaat oud. Geen additieven.

 Don Giovanni



- Condimento Nobile 12 botti
- Italië
- 6
- 100ml
- 12 jaat oud. Geen additieven.

 Don Giovanni



- Condimento Riserva 15 botti
- Italië
- 6
- 100ml
- 15 jaat oud. Geen additieven.

 Don Giovanni



- Condimento Eccellenza 30 botti
- Italië
- 6
- 40ml
- 30 jaat oud. Geen additieven.






 Gocce de Don Giovanni



- Condimento (gran) Riserva argento et oro
- Italië
- 1
- 50ml
- 50 en 100 jaar oude condimento






Don Giovanni



-  Tradizionale dop 12
-  Italië
-  2
-  100ml
-  12 jaar oud. De enige echte

Don Giovanni



-  Tradizionale dop 25
-  Italië
-  2
-  100ml
-  25 jaar oud. De enige echte



Don Giovanni

Condimento

min. zuurtegraad: 5%

ingrediënten:
most van de trebbiano of lambrusco
druif. Geen wijnazijn.

Tradizionale

min. zuurtegraad: 4,1%

ingrediënten:
most van de trebbiano of lambrusco
druif. Geen wijnazijn.



Goed om weten



De ingedikte most rijpt op open vaten van verschillende houtsoorten. Gedurende het rijpingsproces treedt natuurlijke verdamping op en wordt het vocht geabsorbeerd door de vaten. Eén jaar later giet men de balsamico over in een kleiner vat en voegt men balsamico van een jonger vat toe.

Condimento is in aanzet zoeter dan Balsamico. Hoe ouder de condimento, hoe zachter en zoeter en hoe dikker van structuur.

Botteling vanaf 5 jaar. Hoe ouder, hoe duurder.

De befaamde tradizionale rijpt op dezelfde manier als de condimento.

De tradizionale heeft op fijnere houtsoorten gerijpt dan de condimento en is daardoor de meest fijne en complexe balsamico.

Hoe ouder de tradizionale, hoe zachter en minder zuur en hoe dikker van structuur.

De tradizionale is minimum 12 jaar oud. Is erkend door het consortium van Modena en enkel beschikbaar in 100ml verpakking zoals op de foto. De flessen zijn voorzien van een zegel en een uniek nummer.

Botteling vanaf 12 jaar. Hoe ouder, hoe duurder.

 Biznaga



-  Zoutflacons wit
-  Spanje
-  6
-  100gr
-  Zoutkristallen






 Biznaga



-  Zoutflacons zwart
-  Spanje
-  6
-  100gr
-  Zoutkristallen met Carbon






 O'Med



-  Fleur de sel
-  Spanje
-  6
-  100gr
- 






 Caponi



-  Tagliatelle
-  Italië
-  10
-  125gr
-  Artisanale pasta, kooktijd 2 min.






 Caponi



-  Taglierini
-  Italië
-  10
-  125gr
-  Artisanale pasta, kooktijd 2 min.

 Caponi



-  Tagliolini
-  Italië
-  10
-  125gr
-  Artisanale pasta, kooktijd 2 min.

Go-Shop

Maatschappelijke zetel:
Beiaardstraat 88
8870 Izegem
Tel: +32(0)51-62 52 39
Olivier Cattray: 0495-515 507
info@goshop-oliveoil.com

Afhaal- en leveradres:
Izegemsestraat 18
8850 Ardoos
Fax: +32(0)51-20 06 69
Bieke De Nolf: 0475-315 315
bieke@goshop-oliveoil.com