

*Olier*

# Olier

1

2

3

4

5

6

**1 OLIVENOLIE MED HVIDLØG** Frugtig spansk olivenolie med en markant smag af Hvidløg. God til pasta, salat, tomatsalat, til brød, pizza eller som marinade. Blandes med Tomat Balsamico til en lækker Olie & eddike dressing.

**2 OLIVENOLIE MED URTER FRA PROVENCE** Frugtig spansk olivenolie med smag af klassiske Provence urter. God i salat, pasta, tomat salat, til brød eller pizza. Bland denne Olivenolie med urter fra Provence med Balsamico m. Hyldeblomst, Æble & Lime til en frisk olie & eddike dressing. Passer til alle former for salat.

**3 OLIVENOLIE MED BASILKUM** Frugtig spansk olivenolie med en markant smag af Basilikum. God til Græsk tomatsalat, pasta, salat, til brød, pizza eller som marinade. Blandes med Granatæble balsamico til en lækker Olie & eddike dressing.

**4 OLIVENOLIE MED LEMON** Frugtig spansk olivenolie med en frisk og balanceret smag lemon. God i salat, rodfrugter, fisk, hvidtkød og i pasta. Bland denne Olivenolie med lemon med Blåbær Balsamico til en frisk olie & eddike dressing. Passer til alle former for salat.

**5 OLIVENOLIE MED ROSMARIN** Frugtig spansk olivenolie med god og balanceret smag af Rosmarin. God i salat, pasta, tomat salat, til brød eller pizza og lam. Bland denne Olivenolie med Rosmarin med Solbær & Appelsin Balsamico til en frisk olie & eddike dressing. Passer til alle former for salat.

**6 VALNØDDEOLIE** Sødlig smag. God i salat – specielt rucola el julesalater, til marinerung af kylling. Blandes med Special Balsamico'en til en sødlig Olie & eddike dressing. Passer til mange salater – specielt velegnet til rucola-salat.