

Traditie, Vertrouwen en Perfectie

Finca Duernas Olijfolie

Spaanse *passie*



GASTVROUW ANITA CREMERS, SOLEDAD SERRANO LÓPEZ VAN FINCA DUERNAS, CHEF JAN CREMERS, CECILE VAN BERKUM VAN SABORPURO

We ontmoetten elkaar het Euro-Toques restaurant Hoeve de Boogaard in Geijsteren, waar chef Jan Cremers en gastvrouw Anita ons met spreekwoordelijke gastvrijheid ontvangen.

Jan en Anita serveerden een lichte lunch, te beginnen met misschien wel de beste ganzenleverterrine ooit, naar recept van de oude meester Herman van Ham, gevolgd door een waanzinnig lekker soepje van aardappel, knolselderij, witte truffelboter van Raymond Zuure en heel fijn geraspte bloedworst met trompette de la mort paddenstoelen.

Geraffineerd was het visgerechtje met scholfilet en kreeft op smaak gebracht met de indrukwekkende Finca Duernas Oleum Arbequina olijfolie en als afsluiter vier mini crèmes brûlées met in ieder een ander kruid uit de moestuin. Wat een toplunch!

Aan tafel Cecile van Berkum, importeur van de meest bijzondere delicatessen uit Spanje zoals hammen, noga, een voortreffelijke Vermut en natuurlijk de olijfolie van Finca Duernas. Onze gast van vandaag was Soledad Serrano López. Een charmante Spaanse die niet alleen Finca Duernas bestiert, maar tevens voorzitter is van Siqev, een internationaal orgaan dat controle houdt over de kwaliteit van de extra vergine olijfolie gedurende de gehele "houdbaar tot" periode.



www.saborpuro.nl
www.hoevedeboogaard.nl

extra vergine is de enige echte!

Helaas heeft de industrie de meeste olijfolie tot een smakeloze gele vloeistof gemaakt die niets meer te maken heeft met het echte pure olijfsap zoals die is direct na het persen.

Soledad legt uit:

"Om die reden hebben wij als traditionele producenten een andere naam moeten bedenken om ons te onderscheiden en dat is de extra vergine geworden. Maar in feite is dat dus de enige echte, pure olijfolie met van iedere Finca een eigen karakter, kleur en smaak. Wettelijk is olie met een zuurgraad tot 0.8 extra vergine, tot 2.0 vergine en daarboven "gewoon" olijfolie. Die van ons heeft een zuurgraad van maximaal 0.2."

"Het grote misverstand is dus dat die "gelige" industriële olijfolie goed is om te bakken en de vergine en extra vergine bewaard moeten blijven om gerechten de fraaie Mediterrane toets te geven. Niets is dus minder waar! Extra vergine olijfolie kan perfect zijn om in te bakken. Maar dan wel een olie die wat stabielere gemaakt is zoals de Picual olie. In het geval van Finca Duernas is dat de Duernas Cuisine: een Picual als basis met Arbequina toegevoegd. De olie is stabiel en heeft een overduidelijk "peperkje" op de afdronk. Perfect om mee te bakken en te frituren."

minder opbrengst maar veel smaak

Finca Duernas oogst het liefst op het moment dat de olijven net gaan verkleuren. Ze hebben dan nog alle frisheid van de olijf. Maar dat gaat wel ten koste van de opbrengst! "Wij verliezen echt een aanzienlijk deel van de opbrengst omdat we zo vroeg al oogsten. Maar zoals wij al generaties lang doen blijven we voor kwaliteit gaan. Dat is wat ons echt onderscheidt van de meeste andere olijfolie."

En dat het werkt blijkt wel uit de ontelbare onderscheidingen die Finca Duernas heeft gekregen.

verschillende soorten voor ieder gebruik

De Oleum Picual (roze fles) heeft aroma's van groen gras, een licht bittertje en een peperkje in de nasmaak door het hoge gehalte antioxidanten.

De Oleum Arbequina (groene fles) geeft fruit aroma's zoals banaan en appel.

Beide Oleums zijn vanaf deze oogst biologisch gecertificeerd.

Team Sunweb kiest voor Finca Duernas!

De olie van Finca Duernas is door de voedingsdeskundigen van het geselecteerd Nederlandse wielerteam Sunweb als het ideale "vet" om sportdiëten mee te bereiden wat resulteerde in een harmonieuze samensmelting van de "roze trui" winnaar Tom Dumoulin (toevallig vroegere buurjongen van Cecile van Berkum) en de prachtige roze fles van Finca Duernas.

