

# OLIO NEGUTTA

## Azienda Agricola TRE TORRI

### Flumeri – Campania

---



Negutta is afkomstig van de Latijnse uitdrukking 'ne gutta quidem' wat zoveel betekent als: 'geen enkele druppel'. Aan tafel bij de Italiaanse boerenfamilies werd deze olie op het bord gegoten zonder ook maar 1 druppel te verspillen, zo kostbaar vonden ze het.

Het landbouwbedrijfje 'Tre Torri' is gelegen in het kleine dorpje Flumeri in de heuvels van Irpinia, op zo'n 500 meter hoogte. Anna Maria Giacobba verbouwt hier al 15 jaar 3 soorten olijven en maakt er topproducten van.

De **OGLIAROLO DI AVELLINO (DOI)** is een autochtone olijfsoort die enkel groeit in Irpinia. Dit is een goudgele olie met groene tinten. Je ruikt verse amandel, appel en banaan. De smaak is nogal bitter en een beetje pikant maar wordt dan zacht en smaakt naar amandel.

Ideaal om rauw te gebruiken bij pastasalades, verse kazen, gemarineerde vis en pinzimoni (dit zijn dipsausjes op basis van groenten)

De **FRANTOIO (DOF)** is in heel Italië te vinden. Donkergele kleur met een kruidige geur van vers gemaaid gras en appel. Hij heeft een heel evenwichtige balans tussen bitter en pikant en smaakt uitdrukkelijk naar de karakteristieke aroma's van groene olijven. Te gebruiken op carpaccio 's van vlees en vis, op gegrild wit vlees en salades.

De **RAVECE (DOR)** is ook een autochtone olijfsoort die enkel voorkomt in Irpinia. Strogele kleur met donkergroene reflecties. Hier ruik je groene tomaten en artisjokken. Initieel smaakt hij heel zacht maar dan komt de perfecte balans tussen bitter en pikant tot uiting, je proeft groene tomaten. Super lekker op bruschette, gegrilde groenten, in salades en op gegrild rood vlees met een beetje oregano. Zijn complexe smaak brengt zelfs uw pizza op een ongekend niveau!