



Dominio Vale
do Mondego

Portugese olijfolie van uitzonderlijke kwaliteit extra virgim



Hun idealisme, ons idealisme



Eelco Schaap en Karin Slinging namen in 2007 het 33 hectare grote landgoed Dominio Vale do Mondego in Portugal over. Het ligt grotendeels in het natuurreserveaat Serra da Estrala. Eelco was in Nederland 35 jaar lang adviseur biologisch-dynamische landbouw. En nu brengt hij het zelf in de praktijk.

Sedert maart 2010 vertegenwoordigt MergenMetz de producten van Dominio Vale do Mondego in Nederland. Wij kopen de olie biologisch gecertificeerd, EKO door Ecocert, in.

Introductieaanbieding



Zelf getapt

Onze adviesprijs € 20,00/liter

U neemt uw eigen fles mee naar het tappunt. Zie verder de webwinkel van MergenMetz.



Fles van 0,75 liter

Onze adviesprijs € 16,75/fles

Afhalen of per post/pakketdienst geleverd.

Het oordeel van de meester



"Ik heb op diverse manieren olijfolie toegepast, en ik moet je eerlijk bekennen: Ik ben niet zo snel tevreden met olijfolie. Of ze zijn te bitter/tranig of gewoon te vet van smaak. Maar deze was echt heel bijzonder! Een mooie kwaliteit en hoge intensiteit."

Eric van Veluwen, Patron cuisinier Landgoed Rhederoord

Van olijf tot olie

Handgeplukt, koud geperst en ongefilterd. Zo gaat dat:



De *oliveira* is een lieflijke boomgaard. In tegenstelling tot de industriële productie wordt hier voornamelijk met de hand gewerkt.

Het ligt tussen de 600-700 meter op een noordhelling. Dat betekent een getemperd klimaat zonder extreme schommelingen.



Op de grond liggen doeken en zeilen. Met stokken wordt tegen takken geslagen. De olijven vallen op de kleden.



Om te voorkomen dat de olijven met het bladgroen in de tussentijd gaat rotte/gisten, wordt met de hand geselecteerd.



In kratten gaan de olijven op transport naar de *lagar*, de olijfolieperserij.



Daar worden ze eerst tot pulp gedraaid, alvorens ze worden "geperst".

Vroeger perste men door lagen pulp tussen doeken te spreiden en te stapelen en deze vervolgens onder grote druk te zetten. Tegenwoordig gebruikt men een speciale centrifuge.



Overzicht van de *lagar*. Het is goed gebruik erbij te blijven als je eigen olijfoogst wordt "geperst".



De olijfoliecentrifuge. Een machine uit Italië.

Technische gegevens

Olijfras: gallega. De oogst geschiedt in december en bedroeg in 2009 ca. 15.000 kilo olijven en dat levert 2.500 liter olie (17%). Analyse toont aan dat de olie een uitzonderlijk lage zuurgraad heeft (0,02) dat het zacht van smaak maakt.