

A close-up photograph of several bright green olives hanging from a branch. The olives are oval-shaped and have a glossy, slightly textured surface. They are surrounded by dark green, elongated leaves with prominent veins. The background is a soft-focus bokeh of green foliage, suggesting a natural outdoor setting.

METHONI

Pure Griekse Olijfolie

Methoni

In het uiterste zuiden van de Peloponnesos groeit een kleine olijf, de 'Koroneiki'. Door de grote pit van de 'Koroneiki' en het beperkte vruchtvlies bevat de olijf weinig water waardoor deze een bijzonder hoog oliegehalte heeft (27%) en een ongekend lage zuurgraad (minder dan 0,4%). Door deze onderscheidende eigenschappen leent de 'Koroneiki' zich, van alle olijven, het beste voor de productie van olijfolie.

METHONI Pure Griekse Olijfolie is 100% van deze 'Koroneiki' olijf gemaakt. De olijfbomen, waarvan sommige al honderden jaren oud zijn, staan gunstig gelegen in de heuvels aan zee, waar een frisse mistral westenwind zorgt voor een natuurlijke bestrijding van schimmels. Samen met het plaatselijke ecosysteem zorgt dit voor een natuurlijke voeding voor de bomen.

De olijven worden in de koudste periode van het jaar met de hand geplukt om binnen 48 uur verwerkt te worden tot olijfolie. Deze korte tijd tussen plukken en verwerken zorgt mede voor de uitstekende kwaliteit. Na verwerking rijpt de olie nog 8 à 10 weken door in speciale Amphora's. Tijdens het productieproces van METHONI Pure Griekse Olijfolie wordt geen gebruik gemaakt van extra toevoegingen. Deze kwalitatief hoogwaardige pure olie verrijkt al uw gerechten en is bij uitstek geschikt als tafelolie. Steeds meer toprestaurants kiezen voor onze kwaliteit en smaak.

Kortom, met METHONI Pure Griekse Olijfolie haalt u het beste in huis; een pure, zuivere olie geheel volgens ambachtelijke Griekse traditie gemaakt voor de echte fijnproever.

Pure Griekse olijfolie



Methoni olijfolie pure superior extra virgin

Dit is de absolute top uit ons assortiment. Kleinschalig en ambachtelijk gemaakt. Dit is een zeer gewild product in top restaurants. Ook verkrijgbaar in 5 liter verpakking.

fles à 750 ml
art. nr. 25.125.24



Methoni olijfolie pure superior extra virgin

De 5 liter variant van Methoni Superior speciaal voor grootverbruik!

blik à 5 liter
art. nr. 25.125.58



Methoni olijfolie extra virgin gold

Onze Methoni Olijfolie Gold is uiteraard ook een extra virgine olie zonder enige fabrieksmatige bewerking. De zuurgraad van Methoni Olijfolie Gold ligt tussen de 0,4% en maximaal 0,8%, hetgeen nog steeds aanmerkelijk lager is dan alle in de supermarkt verkrijgbare 'betere' oliën.

Te gebruiken: bij dressings, marinades en het bakken van vlees, vis en groenten.

fles à 1 liter
art. nr. 25.125.40



Methoni Kalamata bio olijfolie extra virgin

Een bijzonder goede olie uit een gecertificeerd gebied (Beschermd Predikaat van Oorsprong P.D.O., EU 1107/96) rond Kalamata. Deze zachte, 100% pure olijfolie wordt net als onze Methoni Olijfolie, verkregen uit de Koroneiki olijf, maar dan afkomstig uit biologische landbouw. Met een zuurgraad van maximaal 0,6% behoort ook deze olie tot de absolute top. Eigenschappen: diepgroene kleur, fris aroma, volle smaak met een licht pikante ondertoon en een beetje amandel!

Gebruik in dressings, salades of puur, het bakken van lichte visgerechten zoals gamba's en zalm.

fles à 500 ml
art. nr. 25.125.08



Methoni Kalamata PDO olijfolie extra virgin

Een bijzonder goede olie uit een gecertificeerd gebied (Beschermd Predikaat van Oorsprong P.D.O., EU 1107/96) rond Kalamata. Deze zachte, 100% pure olijfolie wordt net als onze Methoni Olijfolie, verkregen uit de Koroneiki olijf. Met een zuurgraad van maximaal 0,6% behoort ook deze olie tot de absolute top. Eigenschappen: diepgroene kleur, fris aroma, volle smaak met een licht pikante ondertoon en een beetje amandel!

Gebruik in dressings, salades of puur, het bakken van lichte visgerechtens zoals gamba's en zalm.

fles à 500 ml
art. nr. 25.125.32



Methoni Kalamata PDO olijfolie extra virgin

De 5 liter variant van de Methoni PDO extra virgin.

blik à 5 liter
art. nr. 25.125.66



Methoni Agrotiki olijfolie extra virgin robust

Deze olijfolie bevindt zich in de prijsklasse van de bekende merken, maar onderscheidt zich door uitstekende kwaliteit.

pet can à 5 liter
art. nr. 25.125.82



Methoni Agrotiki olijfolie mild

Melange van pomace en olijfolie voor alle toepassingen in uw keuken.

pet can à 5 liter
art. nr. 25.126.15

Verreweg de meeste olijfbomen groeien in een ruim gebied rond de Middellandse zee. De officiële verzamelnaam voor olijfbomen is dan ook: 'Olea Europaea'.

Weetje



Methoni Agrotiki Griekse pomace olijfolie, bakolie

Perfekte bakolie van hoge kwaliteit. U en uw gasten proeven het verschil!

pet can à 5 liter
art. nr. 25.123.76

Balsamico & Olijven



Methoni Kalamata
balsamico azijn
krenten
fles à 500 ml
art. nr. 23.501.06

Methoni Kalamata
balsamico creme
fles à 250 ml
art. nr. 23.501.14



Methoni
Vagiannis
groene jumbo
olijven zonder
pit
blik à 10 kilo
art. nr. 21.726.41



Methoni Kalamata
olijven met pit
vat à 2 kilo
art. nr. 21.723.02

Methoni Kalamata
jumbo olijven met
pit
vat à 5 kilo
art. nr. 21.726.59



Methoni Vagiannis
groene mammoet
olijven zonder pit
pot à 3 kilo
art. nr. 21.726.09

Methoni Vagiannis
groene mammoet
olijven met amandel
pot à 3 kilo
art. nr. 21.726.25

Methoni Vagiannis
groene mammoet
olijven met knoflook
pot à 3 kilo
art. nr. 21.726.17

Methoni Vagiannis
groene mammoet
olijven met paprika
pot à 3 kilo
art. nr. 21.726.33

Certificeringen

P.D.O.

Net als bijzondere wijnen proberen olijfolieproducenten de uniciteit van hun bepalende eigenschappen van hun product. Bij olie noemt men dit in Griekse termen P.D.O. (Protected Designation of Origin), waar de olijven moeten groeien, welke olijfrassen er gebruikt moeten worden en hoe deze eisen vast te leggen en streng te controleren legt de sector zichzelf beperkingen op.


U vindt deze certificering terug in een aantal van onze producten.

Extra Virgin

De term 'Extra Virgin' betekent letterlijk 'extra maagdelijk' in de zin van onaangetast. Het is een vastgestelde norm voor kwaliteit. Een olijfolie moet aan een aantal kwalificaties voldoen, waaronder een zuurgraad van minder dan 0,8%. Olijven hebben zolang ze gezond aan de boerderij worden correct te behandelen kan dit percentage oplopen tot wel 3%. Met behulp van deze norm wordt verkrijgt men een betrouwbare indicatie voor de mate van zorgvuldigheid waarvoor de olijfolie van 'Extra Virgin' kwaliteit is.

Methoni Pure Griekse olijfolie is dan ook terecht

Bron: OLIJFOLIE, Manfred Meeuwig (ISBN 987 90 443 1925 5)

A glass bottle of olive oil is shown in the foreground, partially filled. The background is a soft-focus landscape of an olive grove at sunset, with the sun low on the horizon and a warm, golden glow. The text is overlaid on a semi-transparent white rounded rectangle.

producten te beschermen. Een van die methodes is het vastleggen van allerlei
enland P.D.O.; Beschermd Predikaat van Oorsprong. Hierin staat vastgelegd
en, welke typische smaakeigenschappen de olie moet hebben, et cetera. Door
rkingen op om zo een bepaalde hoge kwaliteit te garanderen.

naangerakt, puur en niet mee geknoeid. Het is een door de Europese Unie
ies voldoen om zich 'Extra Virgin' te mogen noemen. Een van de eisen is een
om hangen een oliezuurpercentage dat altijd lager is dan 0,5%. Door ze niet
een door een laboratorium onderzoek vast te stellen percentage vrije vetzuren
rmee de olie is gemaakt. Gemiddeld is maar ruim 40% van alle geproduceerde

t trots op haar zuurgraad van minder dan 0,4%.

www.methoni-olijfolie.nl



Jongens BV

internationale groothandel
voor horeca & grootverbruik

VHC Jongens B.V.
Ambacht 3
1511 JZ Oostzaan
Tel: 075 - 684 30 55

Alle producten uit deze folder zijn verkrijgbaar bij VHC Jongens B.V.
Uw totaalleverancier van de horeca en fastfood- markt.