

ECCE
Bio



Buitengewoon!

**EXTRA OLIJFOLIE VAN EERSTE PERSING
EN BIOLOGISCHE TAFELOLIJVEN IN 10
WINNENDE RECEPTEN VAN CHEF-KOK
STELLATA ISIDE DE CESARE**

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO
unaprol



CAMPAGNE GEFINANCIERD MET
STEUN VAN DE EUROPESE UNIE

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



Waarom Bio.

Het antwoord is simpel: omdat het goed is en omdat het goed voor je is. Biologische extra olijfolie van eerste persing wordt namelijk verkregen uit de eerste persing van gezonde olijven, die net als vroeger met de hand worden geoogst en vooral op dezelfde dag worden geperst. Bovendien wordt het alleen verwerkt door middel van mechanische processen, zonder toevoeging van additieven. Het belang van biologische certificering mag niet worden onderschat: een biologische olie kan alleen worden geproduceerd door mechanische persing, koud of warm; dit betekent dat extractie met behulp van bijvoorbeeld oplosmiddelen volledig is uitgesloten. Om biologisch gecertificeerd te worden, is het essentieel om te voldoen aan de EU-regelgeving. Het bedrijf moet ook periodiek een reeks inspecties ondergaan door het Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw.



Biologische extra vergine olijfolie. Het goede dat bijdraagt aan het welzijn.

Extra vierge olijfolie is niet alleen een voedingsmiddel, maar ook een geduchte bondgenoot in de preventie van verschillende ziekten. Verschillende onderzoeken hebben aangetoond dat dagelijks gebruik ervan kan helpen het LDL-cholesterol, het 'slechte cholesterol', in het bloed te verlagen en het percentage van het 'goede' HDL-cholesterol te verhogen. Het regelmatig consumeren van Bio EVO olie - zowel aan tafel als buiten de maaltijden om - helpt ook de bloeddruk en de kans op een hartaanval te verlagen. Maar daar houdt het niet op: de polyfenolen en vitamine E in extra vierge olijfolie hebben een formidabele antioxiderende werking, die atherosclerose helpt voorkomen en de veroudering van cellen en huid vertraagt. Bovendien hebben recente studies aangetoond dat mensen die rijk zijn aan olijfolie minder kans hebben op osteoporose en reumatoïde artritis dan mensen die weinig olijfolie eten.



Gezonde olijf in gezonde grond.

Het promoten van biologische landbouw betekent daarom het ontwikkelen van een productiemodel dat overexploitatie van natuurlijke hulpbronnen vermijdt en in plaats daarvan bodem, water en lucht gebruikt voor een duurzaam ontwikkelingsmodel. Een gebied als het Middellandse Zeegebied biedt een enorme variëteit aan olijfsoorten van de hoogste kwaliteit, afkomstig uit de meest uiteenlopende gebieden en met unieke milieu-, klimaat- en landschapsomstandigheden. De vrucht van deze rijkdom is een buitengewone biodiversiteit, waartoe elk specifiek gebied bijdraagt door de expressie van verschillende olijvenvariëteiten ("cultivars"), gekenmerkt door persoonlijke organoleptische eigenschappen. De Europese olijventeelt is dus bijzonder gearticuleerd: de afzonderlijke cultivars zijn het resultaat van unieke territoriale omstandigheden en een specifieke genetische structuur, die zich in de loop der tijd op natuurlijke wijze heeft ontwikkeld en vandaag de dag een onnavolgbaar erfgoed vormt op het gebied van smaak en voedingskenmerken.

Iside De Cesare, een ster in de keuken. 1 Michelin-ster

We presenteren Iside De Cesare, chef-kok en eigenaar van het met een Michelin-ster bekroonde restaurant La Parolina in Acquapendente, in de provincie Viterbo. Iside verovert al jaren de meest veeleisende fijnproevers dankzij haar technisch onberispelijke gerechten, met een bewust eenvoudig profiel maar vol substantie. Dezelfde substantie als die van haar grote meesters: van Agata Parisella tot Heinz Beck, van Salvatore Tassa tot Gianfranco Bolognesi en Marco Cavallucci, tot de internationaal vermaarde patissier Gino Fabbri. Al deze meesters hebben haar een oprechte liefde voor lekker eten doorgegeven. En Isis verfraait haar tafel door lokale producten van het hoogste niveau te gebruiken, waarbij ze altijd let op de seizoensgebondenheid.



**OLIE EN SMAAK:
PERFECTE COMBINATIES
VOOR UW RECEPTEN**

Voor dit gerecht met zuivere, citrusachtige smaken heeft de **Bella di Cerignola (Puglia Bari) Evo** olijfolie een medium kruidige fruitigheid, met hints van amandel, artisoek en tomaat. Kruidige en bittere tonen van gemiddelde intensiteit. Gele kleur met groene tinten; gemiddelde vloeibaarheid.

Biologisch gelooide olijven en bruschetta met biologische olijfolie

Ingrediënten

Biologische olijven in pekel	200	g
Biologische extra vergine olijfolie	q.b.	
Oranje	n.	1
Water	100	g
Suiker	100	g
Venkelbloesem	q.b.	



Vorbereitung

Week de biologische olijven in biologische extra vierge olijfolie. Neem ondertussen de sinaasappelschil, verwijder het wit en snijd in julienne.

Doe water, suiker en sinaasappelschil in een kleine steelpan en laat dit een paar minuten koken.

Laat vervolgens de sinaasappelschillen uitlekken en spoel ze af. Doe ze vervolgens in biologische extra vierge olijfolie en voeg veel venkelbloem toe.

Voeg vervolgens de sinaasappelschil toe aan de eerder gemacereerde biologische olijven en het gerecht is klaar om te serveren.

Coquilles van selderij en biologische olijfolie met frambozensmaak

Ingrediënten

Sint-Jakobsschelpen	n.	3
Selderij	Nr. 1 rib	
Frambozen	n.	5
Citroenen	n.	1
Bruine suiker	q.b.	
Biologische extra vergine olijfolie	q.b.	
Zout	q.b.	
Peper	q.b.	



Vorbereiding

Begin met het schoonmaken van de sint-jakobsschelpen.

Doe ondertussen de gedroogde frambozen in biologische extra vierge olijfolie die van tevoren is verwarmd tot 60 graden.

Maak de selderij schoon, snijd hem in julienne reepjes en leg hem in water en ijs om hem te laten krullen.

Doe biologische extra vergine olijfolie in een hete pan en bak de sint-jakobsschelpen bruin. Bestrooi één kant van de sint-jakobsschelpen met een snufje bruine suiker en vlam ze zachtjes op.

Breng de selderij op smaak met een paar druppels citroensap, biologische extra vierge frambozenolijfolie, peper en zout.

Stel het gerecht samen door de sint-jakobsschelpen op de bodem te schikken en de gekruide selderij op erop te leggen en te besprenkelen met een drupje biologische extra vierge olijfolie met frambozensmaak. Serveer het gerecht warm.

OLIE EN SMAAK: PERFECTE COMBINATIES VOOR UW RECEPTEN

Een gerecht met delicate smaken vergezeld van een Evo olie zoals **Ogliarola Salentina (Puglia Brindisi)** die zich goed leent voor de bereiding van frambozen. Medium kruidige fruitigheid met hints van amandel en bessen. Medium hoge bitterheid; medium scherp. Gele kleur met groene accenten; medium vloeibaarheid.



Garnalen en mosselen met rode koolraap en inktvis

Ingrediënten

Garnalen	n.	3
sint-jakobsschelpen of andere schelpdieren	n.	2
Rode raap	n.	1
Biologische extra vergine olijfolie	q.b.	
Zoethoutpoeder	q.b.	
Lippia	q.b.	



Vorbereiding

Maak de garnalen en sint-jakobsschelpen grondig schoon. Stoom de koolraap, verwijder dan de schil, snijd hem in stukjes en meng met biologische extra vierge olijfolie, zout en peper tot een glad en homogeen mengsel.

Verhit in een koekenpan wat biologische extra vergine olijfolie en schroei de garnalen en sint-jakobsschelpen snel dicht tot ze net gaar zijn. Breng op smaak met zout en peper. Stel het gerecht samen door de puree van rode koolraap op de bodem te schikken, leg er dan de geschroeiende garnalen en sint-jakobsschelpen op. Bestrooi het gerecht met zoethoutpoeder en voeg ter decoratie een paar lippiblaadjes toe. Garneer naar smaak met een drupje biologische extra vierge olijfolie.

OLIE EN SMAAK: PERFECTE COMBINATIES VOOR UW RECEPTEN

Hoewel de 'zeevruchtengrediënten' in dit gerecht delicaat van smaak zijn, hebben we de inktvis en zoethout om de smaak te versterken. Een olijfolie zoals Tonda del Matese (Campania Caserta) weet de verschillende smaken te coördineren en in balans te brengen. Een medium fruitige olie, uitgesproken kruidig, met toetsen van amandel en tomaat. Medium bitter maar medium kruidige noten. Groene kleur met gele accenten.

Tortellini met konijnolijven en wortelen

Ingrediënten

Voor de pasta:

00 bloem	300	g
Eieren	n.	2
Dooier	160	g

Konijn	nr. 11-1,1	kg
Knoflook	4	kruidnagels
Peterselie	1	dek
Wortel	n.	1
Biologische zwarte olijven	100	g
Biologische extra vergine olijfolie	q.b.	
Zout en peper	q.b.	
Rozemarijn	2	takjes
Salie	q.b.	
Witte wijn	2	glazen
Parmezaanse kaas	naar wens	



Vorbereiding

Begin met het schillen van de wortelen in parels, blancheer ze en breng op smaak met biologische extra vierge olijfolie. Been het konijn.

Snijd het in kleine stukjes en bak het in een pan met een beetje biologische extra vierge olijfolie.

Breng op smaak met zout en peper en bestrooi met gehakte knoflook en rozemarijn en voeg dan de biologische olijven toe. Verbleekt met wijn.

Kook op een matig vuur. Als het vlees niet helemaal gaar is, voeg dan een beetje water toe om het gaar te maken. Laat het vlees afkoelen, hak het fijn met een mes en voeg de Parmezaanse kaas toe.

Maak de tortellini klaar, kook ze in ruim kokend water en bak ze in de pan met de wortels, biologische extra vierge olijfolie en gedroogde biologische olijven.

OLIE EN SMAAK: PERFECTE COMBINATIES VOOR UW RECEPTEN

Een aards gerecht met ouderwetse smaken waarbij de **Olio Evo 177 (Abruzzo Chieti)** dient om het gerecht compleet te maken en te versterken. Medium-intens fruitig, kruidig type, met hints van artisjok en tomaat. Medium hoge bitterheid en medium kruidigheid. Groene kleur met gele accenten.

Ravioli met witte vis, tomaat en olijven Bio

Ingrediënten

Voor de pasta:

00 bloem	300	g
Eieren	n.	3

Voor de vulling:

Zeebaars of goudbrasem of poon	600	g
Knoflook	1 kruidnagel	
Peterselie	q.b.	
Witte wijn	q.b.	
Biologische extra vergine olijfolie	q.b.	
Zout en peper	q.b.	

Voor de dressing:

Cherry- of dadeltomaatjes	Naar believen	
Basilicum	q.b.	
Biologische zwarte olijven	q.b.	
Wilde venkel	q.b.	
Garnalen	Naar believen	
Biologische extra vergine olijfolie	q.b.	
Zout en peper	q.b.	

Vorbereiding

Begin met het bereiden van het deeg volgens het basisrecept voor verse eierpasta. Kneed vervolgens tot het deeg glad en elastisch is. Wikkel het in huishoudfolie en laat het minstens 30 minuten rusten in de koelkast. Maak ondertussen de vis goed schoon, verwijder graten en huid. Snijd hem in regelmatige blokjes en houd hem apart. Verhit in een koekenpan een scheutje biologische extra vierge olijfolie en voeg een fijngehakt teentje knoflook toe. Voeg de visblokjes toe en bak ze zachtjes bruin. Blus af met witte wijn en laat volledig verdampen. Pas het zout en de peper aan. Verwijder een klein deel van de gekookte vis en houd dit apart. Voeg de



OLIE EN SMAAK: PERFECTE COMBINATIES VOOR UW RECEPTEN

De *Olio Evo Rossuola (Molise Campobasso)* past goed bij dit delicate gerecht zonder de smaak van de vis te overheersen. Medium fruitig, neigend naar kruidig, met hints van amandel en artsjok. Medium-licht bittere en kruidige tonen. Gele kleur met groene accenten, gemiddelde vloeibaarheid.



gehakte peterselie toe aan de overgebleven gebakken vis en laat lichtjes afkoelen. Snijd de cherrytomaatjes doormidden en schik ze op een bakplaat. Breng op smaak met zout, peper, een drupje biologische extra vierge olijfolie en een paar takjes verse venkel. Bak in een voorverwarmde oven op 90 graden Celsius tot de cherrytomaatjes een beetje verlept zijn. Rol het verse deeg dun uit en snijd het in vierkantjes van gelijke grootte.

Verdeel een kleine hoeveelheid van de visvulling in het midden van elk deegvierkant. Sluit de vierkantjes tot tortelli en plak de randen goed dicht.

Kook de tortelli in ruim gezouten water. Bak ondertussen in een koekenpan een teentje fijngehakte knoflook in biologische extra vierge olijfolie. Voeg de gekarameliseerde cherrytomaatjes en in plakjes gesneden zwarte olijven toe. Voeg ook de apart gehouden vis toe, eerder gekookt en niet fijngehakt. Als je wilt, kun je ook wat eerder gebakken garnalen toevoegen.

Laat de tortelli al dente uitlekken en gooi ze in de bereide saus, zodat ze een paar minuten op smaak kunnen komen. Serveer gloeiend heet.

**OLIE EN SMAAK:
PERFECTE COMBINATIES
VOOR UW RECEPTEN**

Aroma's van aromatische kruiden en venkelbloesem begeleiden de varkenshaas, 'vetgemest' door een **Arancino (Toscana Pistoia) Olio Evo** met een medium intense fruitigheid, uitgesproken kruidig, met hints van artisjok. De kruidige en bittere noten zijn van middelmatige intensiteit. olie met een groene kleur met gele accenten.

Varkenshaas, giardiniera en biologisch olijfpoeder

Ingrediënten

Varkenshaas	600 g	Gele paprika's	300 g
Vijgenmosterd	q.b.	Wortelen	300 g
Venkelbloesem	q.b.	Cipollotti	200 g
Rozemarijn	q.b.	Witte wijnazijn	400 g
Zout	q.b.	Water of wijn	400 g
Peper	q.b.	Suiker	30 g
Aromatische kruiden	q.b.	Peper	q.b.
Varkenssaus	q.b.	Juniper	q.b.
Eetbare bloemen	q.b.	Laurel	q.b.
Zaadolie	q.b.	Zout	10 g
		Biologische extra verginen olijfolie	q.b.

Voor de giardiniera:

Rode pepers 300 g

Vorbereiding

Kruid de entrecote met rozemarijn, zout en peper.

Bak in een stoomoven op 70 °C tot de kernsonde een interne temperatuur van 64 graden aangeeft.

Maak ondertussen de groenten schoon nadat je ze goed hebt gewassen

Doe water, azijn, suiker en de kruiden in een steelpan, breng het aan de kook en voeg dan de groenten toe. Kook tot ze gaar zijn, giet af en breng op smaak met biologische extra vierge olijfolie, peper en kruiden.

Bak de entrecote bruin in een pan.

Serveer en garneer met een drupje biologische extra vergine olijfolie.

Serveer gloeiend heet.

Cavatelli met haanragout en olijven

Ingrediënten

Kant-en-klare cavatelli	200	g	Selderij	q.b.
			Wortel	q.b.
			Ui	q.b.
<u>Voor de pasta:</u>			Rode wijn	q.b.
Griesmeel van harde tarwe	200	g	Rozemarijn	q.b.
Warm water		q.b.	Salie en laurier	q.b.
			Venkelbloesem	q.b.
<u>Voor de vleessaus:</u>			Biologische tafelolijven	q.b.
Cockerel	n.	1		

Vorbereiding

Maak het deeg door de bloem met water te kneden tot een glad deeg. Vorm rolletjes en snijd ze in kleine stukjes om gnocchi te maken. Vorm vervolgens cavatelli met je vingers. Bak ongeveer 1 uur en 45 minuten in de oven op 130 graden Celsius, met een groentebodem bestaande uit selderij, wortels, uien en wijn.

Verhoog de oventemperatuur tot 200 graden Celsius voor de laatste 10 minuten om het oppervlak bruin te maken. Strip de haan en snijd het vlees met een mes in stukken. Snijd de selderij, wortels en uien fijn.

Giet wat biologische extra vierge olijfolie in een grote pan. Voeg gehakte selderij, wortels en uien toe en stook ze lichtjes aan.

Voeg dan de stukjes kippenvlees toe.

Blus af met het kookvocht van de haan.

Voeg laurier, rozemarijn, salie en wilde venkel toe aan de saus. Breng alles aan de kook. Pas zout en peper naar smaak aan.

Voeg de zwarte olijven toe aan de vleessaus en laat ze op smaak komen.

Kook de cavatelli in ruim gezouten water, laat ze beetgaar uitlekken en doe ze in de pan met de saus van haan en olijven.

Schik de cavatelli met de ragout van haan en olijven en serveer het gerecht warm.

OLIE EN SMAAK: PERFECTE COMBINATIES VOOR UW RECEPTEN

Een goede ragout van cantharel met de lokale smaken van een goede, onvervalste keuken. Als reisgenoot is hier een **Olio Evo Pendolino (Toscana Firenze)** met een medium intense, kruidige fruitigheid en hints van amandel en artisjok. Bittere tonen van gemiddelde intensiteit terwijl de kruidigheid medium is. Groene kleur met gele accenten.



**OLIE EN SMAAK:
PERFECTE COMBINATIES
VOOR UW RECEPTEN**

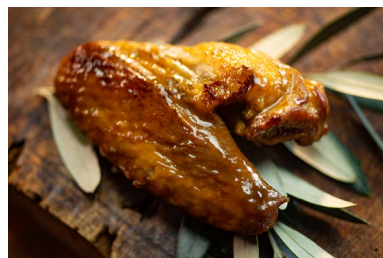
Gebruik in dit gerecht, waarin de parelhoen met zijn smaken doet denken aan gerechten van het Umbrische platteland, een Evo-olie zoals Dolce Agogia (Umbria Perugia) met een gemiddelde kruidigheid, uitgesproken kruidig, met hints van amandel en kruiden. Kruidige en bittere tonen van gemiddelde intensiteit; nasmaak van tijm. Gele kleur met groene reflecties.



Parelhoen met biologische olijven en aardappelen

Ingrediënten

Parelhoenders	borst nr. 1 - 2 vleugels
Aardappelen	500 g
Rozemarijn	n. 1 takje
Timo	q.b.
Knoflook	q.b.
Witte wijn	q.b.
Teriyakisaus	q.b.
Gehakte salade	q.b.
Biologische tafelolijven	q.b.
Zout en peper	q.b.
Biologische extra vergine olijfolie	q.b.



Vorbereiding

Kruid de parelhoenborst met zout, peper en gehakte kruiden en sluit hem af met het vel aan de buitenkant.

Gaar de borst onder vacuüm op een lage temperatuur, waarbij het hart van het vlees op 64 graden Celsius wordt gehouden. Koel de parelhoen daarna af.

Verhit in een pan wat biologische extra vierge olijfolie en voeg knoflook en kruiden toe. Bak de parelhoenvleugels bruin, blus af met witte wijn en laat verdampen. Voeg water toe en laat koken, pas zout en peper aan, tot de vleugels helemaal bruin zijn. Kook de aardappelen, schil ze en pureer ze. Doe ze in een planetaire mixer met een garde (of gebruik een handgarde) en voeg de biologische extra vergine olijfolie toe in een druppel, zout en peper. Verwarm het mengsel goed.

Snijd de parelhoenborst in dikke plakken nadat je de buitenkant hebt gebruikt.

Glaceer de parelhoenvleugels met teriyakisaus.

Dresseer de salade met biologische extra vierge olijfolie, zout (en eventueel een beetje azijn) en voeg de olijven toe.

Maak de schotel door de aardappelpuree op de bodem te schikken, leg dan de parelhoenborst en de salade erop. Serveer de parelhoenvleugels ernaast.



Carpaccio van mandarijn, sorbet van sorbet met crumble van biologische olijven

Ingrediënten

Mandarijn	n.	2
Poedersuiker		q.b.

Voor de sorbet:

Mandarijnsap en -pulp	300	g
Water	150	g
Suiker	150	g
Meel	280	g
Boter	150	g
Poedersuiker	100	g
Dooiers	n.	2
Vanille		q.b.
Zout	3	g
Gedroogde biologische olijven	100	g



Vorbereiding

Maak een siroop van water en suiker, laat die afkoelen en voeg dan het mandarijnsap en de pulp toe. Klop het mengsel vervolgens op in de ijsmachine.

Doe de koude boter in een mixer en voeg de bloem, de smaakstoffen en het zout toe. Voeg dan de suiker en eidooiers toe.

Voeg na het kneden de gedroogde, gehakte biologische zwarte olijven toe. Bak ongeveer 18 minuten in de oven op 170 graden.

Schil de mandarijnen en snijd ze in regelmatige plakjes. Bestrooi ze vervolgens met een dun laagje poedersuiker.

Stel de schaal samen door de mandarijnschijfjes op de bodem te schikken, voeg dan de sorbet toe en tot slot de crumble.

Koffiefondant, ricotta parfait met sambucagelei en Bio-olijven

Ingrediënten

Gedehydrateerde biologische zwarte olijven naar smaak	Naar believen	Water	30	g
		Ricotta	170	g
<u>Voor de koffieganache:</u>		Meringue	170	g
Crème	1 liter	Half opgeklopte room	150	g
Oploskoffie	40 g	Gelatine vellen	3	g
Zwarte chocolade	600 g	<u>Voor de sambuca gelei:</u>		
Gelei	24 g	Water	350	g
<u>Voor de ricotta parfait:</u>		Gelei	12	g
Albumine	60 g	Sambuca	65	g
Basterdsuiker	120 g			

Vorbereitung

Iniziare preparando la ganache al caffè portando ad ebollizione la panna con il caffè. Successivamente versare la panna bollente sul cioccolato tritato e aggiungere la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda.

Colare il composto in uno stampo e raffreddare rapidamente in un abbattitore di temperatura. Sformare la ganache e decorare a piacere con oro alimentare.

Per il semifreddo alla ricotta, iniziare preparando uno sciroppo portando l'acqua e lo zucchero a 121 gradi. Montare gli albumi e versare lo sciroppo caldo a filo mentre si continua a montare, fino a raffreddamento completo del composto.

Unire la meringa con la ricotta setacciata, quindi aggiungere la panna semi montata. Scaldare una piccola quantità di panna e sciogliervi la gelatina, quindi aggiungere al composto. Colare il composto in uno stampo e far solidificare in congelatore.

Sformare il semifreddo quando è completamente congelato. Successivamente per la Vorbereitung della gelatina di sambuca, idratare la gelatina in acqua fredda.

Scaldare l'acqua e sciogliervi la gelatina. Aggiungere la sambuca e mescolare bene. Far solidificare in frigorifero e passare la gelatina solidificata nello schiacciapastate per ottenere una consistenza di polvere. Infine comporre il piatto sistemando tutti gli elementi su un piatto piano a piacere. Spolverare il semifreddo di ricotta con la polvere di Olive Bio nere precedentemente tagliate a coltello.





www.eccebio.eu

Gefinancierd door de Europese Unie. De hier geuite ideeën en meningen komen echter uitsluitend voor rekening van de auteur(s) en geven niet noodzakelijkerwijs de ideeën of meningen van de Europese Unie of het Europees Uitvoerend Agentschap onderzoek (REA) weer. Noch de Europese Unie, noch de steunverlenende autoriteit kan ervoor aansprakelijk worden gesteld.