

Finca de Fran - extra vierge olijfolie - technische fiche

(résumé en français : voir ci-dessous)

Finca de Fran is een hoogwaardige, koud geperste **extra vierge olijfolie** uit **picual en minuera olijven** die aan de voet van de Sierra Nevada groeien aan olijfbomen van honderden jaren oud. De Belgische bezieler Bavo Verstraeten ontdekte de geneugten die de natuur in de Spaanse regio van Almería biedt. Finca de Fran is het resultaat van een **passie voor Spanje, voor artisanale gebruiken en voor robuuste natuur**. De productie van de Finca de Fran olijfolie steunt op enkele kernwaarden: kwaliteit boven kwantiteit en een diepe waardering voor de knowhow van de lokale boeren. Om de kwaliteit te waarborgen wordt Finca de Fran in beperkte hoeveelheden geproduceerd.

- **Smaakprofiel:** plantaardig, groen
 - **Intensiteit:** sterke, pikante smaak
 - **Olijven:** 80% Picual, 20% Minuera (Lechín de Granada)
 - **Oorsprong:** Almería, Spanje
-
- **Beperkte productie:** Er wordt geen rekening gehouden met de potentiële hoeveelheid olie die de oogst kan opleveren. Kwaliteit is het enige wat telt. De olijven worden met de hand geplukt op hun meest kwalitatieve moment (groen en met een maximum aan vruchtvlees).
 - **Olijfbomen:** de picual en minuera olijven groeien aan honderdjarige bomen die op goed onderhouden velden op 'terrazas' staan, een teeltvorm die de natuurlijke irrigatie ten goede komt.
 - **Oogst:** afhankelijk van de dagelijkse kwaliteitsanalyse vindt de oogst plaats in de eerste of in de tweede helft van november. De bijzonder korte verwerkingstijd voorkomt snelle oxidatie en dat komt de kwaliteit alleen maar ten goede. Zo bedraagt de tijd tussen het plukken en het persen maximaal 14 uren.
 - **Persing:** de olijfolie wordt koud geperst, dat wil zeggen bij maximaal 27°. In het geval van Finca de Fran spreken we over maximaal 24°
 - **Variëteiten:** 80% picual en 20% minuera (subsoort van lechín de granada)
 - **Regio:** zowel de teelt als de persing gebeuren in de Spaanse comarca Los Filabres-Tabernas, op enkele honderden meters van Sierra Nevada, het grootste natuurpark en gebergte in Spanje.
 - **Kleur:** overwegend groen met lichtjes gouden schijn.
 - **Zuurtegraad:** maximaal 0,2% (en dus ruimschoots binnen de maximale norm van 0,8% van extra vierge olijfolie).

- **Smaak:** de bekende picual olijven zorgen voor een herkenbare basis maar het is de lokale variëteit minuera die voor de pittige afwerking zorgt. Deze olijfolie is gericht op ervaren liefhebbers van natuurlijke aroma's die houden van een uitgesproken en pittig smaakpallet.
- **Consumptie:** de Finca de Fran 'Picual & Minuera' olijfolie gaat perfect samen met bijvoorbeeld salades of avocado en is ook populair als brooddip. Daarnaast is Finca de Fran ook een ideaal ingrediënt voor warme en koude pastasalades, verse sauzen en tapasgerechten.

Finca de Fran - huile d'olive extra vierge - fiche technique

Finca de Fran est une **huile d'olive extra vierge** obtenue par première pression à froid d'**olives picual et minuera** cultivées au pied du massif de la Sierra Nevada. Bavo Verstraeten, entrepreneur belge passionné, a découvert des oliviers centenaires et les plaisirs gustatifs offerts par la nature généreuse de la région espagnole d'Almería. L'huile d'olive extra vierge 'Finca de Fran' est le fruit d'une **passion pour l'Espagne, ses traditions artisanales et la nature dans sa forme la plus pure**. La production de l'huile d'olive Finca de Fran s'appuie sur quelques valeurs fondamentales : la qualité avant la quantité et une admiration sans limites pour le savoir-faire des producteurs locaux. Afin d'assurer sa qualité exceptionnelle, Finca de Fran est produite en quantités limitées.

- **Profil :** végétal
- **Puissance gustative :** puissante
- **Olives :** 80% Picual, 20% Minuera (Lechín de Granada)
- **Région d'origine :** Almería, Espagne