



Mestral*
arbequina

Estoublon
grossane

Full Moon
arbequina

Terrall*
arbequina



Estoublon
salonenque

Estoublon
sud

Pujje
helios

Arbequa
arbequina



Estoublon
bouteillan

Miraval
bio

O'med
arbequina

Nuestro*
coupage



Estoublon
A.O.P.

Estoublon
bérugnette

Molino*
arbequina



Estoublon
A.O.P. bio

Claramunt
arbequina

Cortijo
arbequina



Estoublon
picholine

Picoto
organic

Molino*
coupage



O'med
picual

Picoto
traditional

Claramunt
koroneiki

Cortijo
koroneiki



Pujje
anfritrite

Claramunt
picual

Cortijo
picual



Pujje
rea

Claramunt
frantoio

Cortijo
frantoio



O'med
gerookt
yuzu

Miraval
basilicum



Estoublon
citroen
basilicum
look
piment
tijm
chocolade



O'med
citroen
basilicum
zwarte look
piment d'espelette
truffel
cèpes

milde olie

volle olie

Intense olie

zachte smaak

sterke smaak

IJS

JONGE SALADE

GESTOOMDE GROENTEN

GESTOOMDE VIS

ZEEVRUCHTEN

GROENTE RISOTTO

ZONGEDROOGDE TOMATEN

BROOD

JONGE KAZEN

RAUW VLEES/VIS

FRUIT

VEGETARISCHE GERECHTEN

GROENE SALADE

GEGRILDE OF GEBAKKEN VIS

WIT VLEES

HARTIGE SALADE

GEGRILDE GEBAKKEN GROENTEN

SOEP

PITTIGE PIZZA

GEGRILD VLEES

HARTIGE RISOTTO

TOMATEN

OUDE KAZEN

Smaaklabel:

Iedere olijfolie wordt aangeduid met een gekleurde olijf. Groen is milde olijfolie, oranje is volle olijfolie en rood is intense olijfolie. Naast het kleur staat ook nog eens het woord geschreven (mild, vol, intens).

Let wel, de kleur is dominant op het woord. M.a.w., een groene olijf met het woord intens erin is veel zachter van smaak dan een rode olijf met het woord mild. olijfolie met aroma wordt aangeduid met een blauwe olijf.

*: meest geschikt om te bakken en te braden.

Alle producten zijn verkrijgbaar op de webshop van culinair atelier Te Lande. Scan de QRcode hiernaast: of surf naar www.telande.be/shop

