



DE MAGIE VAN OLIJFOLIE

Quattro Fratelli



*Gefeliciteerd met onze olijfolie
van Quattro Fratelli!*

Onze olie

Ons avontuur

Ons verhaal

In dit e-book beschrijven we ons verhaal, ons avontuur. Alles over de Canino-olijf (onze olijven). Het proces van boom tot blik en hoe je onze olijfolie het beste kunt bewaren en gebruiken.

Maar ook de geschiedenis van olijfolie in de wereld. Hoe andere culturen olijfolie gebruiken.



Hoe het begon

Volg de rode schoentjes is succesvol sinds 2007 in het aanbieden van beleef vakanties in Italië. Begonnen in 2007 als Activa Bolsena VOF ben ik Mariët Bloemendal verder gegaan als eenmansbedrijf, Volg de Rode Schoentjes.

In 2020 heb ik de Benelux Award gewonnen voor [Best Specialist Italian Holiday Agent](#). In 2023 [Luxlife Hospitality 2023](#) en 2024 Luxlife best experinces.

Daarnaast ben ik Italië correspondent Italië [BNN/VARA NPO Radio1](#). Ook de media heeft mij regelmatig weten te vinden en heb ik interviews en artikelen in diverse magazines gehad, zoals [Libelle](#), [de Linda](#), [Vrouw](#), [Wendy online](#), [Pettalk](#), [ZIN](#), [mijn geheim](#) en het [Parool](#), Algemeen dagblad, Gelderlander en de Stentor.



Als geen ander ken ik het schitterende gebied rondom het meer van Bolsena (lago di Bolsena) op mijn duimpje. Met een diversiteit aan de Etruskische en Romeinse Cultuur. Vaak uitbundig zichtbaar en soms verscholen in het prachtige oeroude tufsteen cultuurlandschap. Ik neem mijn gasten dan ook graag mee naar alle leuke, bijzondere en traditionele feesten, gelegenheden en geheime krachtplekken.



Samen met mijn partner Bruno Edsme hebben we in 2022 Quattro Fratelli gekocht. Bruno is beeldend kunstenaar en hij heeft nog een [mobiel atelier](#) in Amsterdam. Dit atelier is een oude brandweerwagen waarmee hij kinderen in buurten en scholen bezoekt. Zijn brandweerwagen staat vol met materiaal om samen met kinderen kunst, muziek, techniek, koken en meer uit te voeren. Daarnaast is Bruno actief in Italië als kunstenaar en geeft hij onder andere [schilderles](#) en [Urban Sketching](#) en gaat hij met onze ezeltjes met gasten wandelen vanaf 2025 -2026.





Quattro Fratelli

Op een steenworp afstand van het stadje Bolsena in de regio Lazio/Alta Tuscia zijn wij, neergedaald in ons paradiso Quattro Fratelli. Onze uitvalsbasis en creatieve broedplaats om onze gasten te laten genieten van al het moois Bolsena te bieden heeft. Wij noemen het Quartto fratelli, omdat het terrein van 4 oude broers uit Bolsena is geweest.

Quattro Fratelli ligt in de campagna (platteland) maar ook vlakbij het stadje Bolsena op slechts 4 minuten lopen. Het terrein is 140m lang en 30m breed en heeft de sfeer van een typisch Alta Tuscia terrein in de campagna. Het beschikt over een grote diversiteit aan fruitbomen, kleine wijngaard en 50 olijfbomen en de mogelijkheid om de orte (moestuin) opnieuw leven in te blazen.

Over onze olijfgaard en het verhaal achter onze olijfolie

Bolsena na april 1945.

Even terug in de tijd. De Tweede Wereldoorlog was voorbij en de commune van Bolsena besloot dat alle Bolsenesi een stuk grond in de directe omgeving van hun stadje kregen. Hier konden zij een moestuin (orte) beginnen, kippen en konijnen of andere dieren houden. Velen kregen bij hun grond een kleine olijfgaard of wijngaard. Zelfvoorzienend was het motto! Zo ook de nonna en nonno van Stephano die na hun overlijden het terrein aan hun 4 zoons (quattro fratelli) achterlieten. De vier zonen zijn te oud geworden om het allemaal te onderhouden en willen het graag aan ons verkopen. Wij gaan hier ons paradiso maken waar we jou als gast natuurlijk van mee gaan laten genieten.





De structuur van de omgeving van Bolsena is aan verandering onderhevig. Waar tot voor kort de "oudjes" met ronkende appes massaal naar hun orte gingen in de vroege ochtend en de late avond. Waar bewoners elkaar ontmoetten en op de zondag families voor een uitgebreide pranzo (lunch) in de olijfgaard samen kwamen, staan nu vervallen schuurtjes. De ouderen van wie de grond was, zijn te oud geworden om de grond nog te onderhouden of overleden.

Jongeren trekken naar de stad en het platte land loopt langzaam leeg. Gevolg is dat veel grond op dit moment verwaarloosd wordt en overgenomen door grote partijen als Ferrero (hazelnootplantages). Wij zetten ons graag in voor het behoud van de oude traditionele structuren die het landschap zo uniek maken. Met het kopen van onze olijfolie of het adopteren van een boom help je ons mee.



DE
GESCHIEDENIS
VAN OLIJFOLIE

De Olijfboom: Een ononderbroken verbondenheid met de aarde

De olijfboom is een symbool van het leven zelf: standvastig, onverwoestbaar en diep geworteld in de geschiedenis. Niet alleen in de landen rondom de Middellandse Zee, maar wereldwijd heeft de olijfboom een bijzondere plek veroverd in de harten van mensen. Hij is een stille getuige van duizenden jaren menselijke geschiedenis, een symbool van vrede en vruchtbaarheid, en tegelijkertijd een essentieel ingrediënt in de culinaire traditie van vele culturen.

De olijfboom werd in de oudheid vaak geassocieerd met goden en helden, heeft ook zijn weg gevonden naar het dagelijks leven van gewone mensen. In de traditie van onze eigen olijfgaard rond Bolsena leeft deze geschiedenis verder. Het is een verhaal van zorg en geduld, van seizoenen die zich in de loop der jaren herhalen, van het zorgvuldig planten en oogsten, en van de liefde en respect die de olijfgaard vereist. Onze olijfolie is een product van deze tijdloze relatie tussen mens en natuur.





Van de oorsprong naar de moderne tijd

Zoals de oude beschavingen van de Middellandse Zee al wisten, is olijfolie veel meer dan alleen een voedingsmiddel. Het is een element van het dagelijks leven dat de tand des tijds heeft doorstaan, een band tussen generaties en een afspiegeling van het landschap waarin het groeit. Van de oude Grieken tot de Romeinen en de bewoners van het Italiaanse platteland, de olijfboom heeft altijd een diepe culturele betekenis gehad. Voor ons, als nieuwere generatie is het belangrijk om deze traditie in ere te houden, door te zorgen voor de olijfbomen van de toekomst en tegelijkertijd de waarden die ze vertegenwoordigen te koesteren.

Onze olijfgaard die we met zorg en toewijding onderhouden, maakt deel uit van deze lange geschiedenis. De olijfbomen zijn een vast onderdeel van het landschap rondom Bolsena, net zoals ze dat voor eeuwen zijn geweest. Het is deze lange geschiedenis die onze olijfolie zo bijzonder maakt. De grond waarin de bomen wortelen, heeft niet alleen de geur van de mediterrane kruiden en de zon die over de heuvels van Lazio brandt, maar ook de verhalen van de generaties die deze grond hebben bewerkt.



Een reis door tradities en culturen: de bijzondere rol van olijfolie

Bij Quattro Fratelli vinden we het geweldig om onze passie voor olijfolie te delen met jullie, onze adoptanten, klanten en gasten.

Olijfolie is niet zomaar een ingrediënt in de keuken; het is een eeuwenoud symbool dat diep geworteld is in verschillende tradities, religies en culturen.

We nemen je graag mee op een korte reis langs de betekenis van olijfolie door de eeuwen heen.



Olijfolie door de eeuwen heen: een cultureel en spiritueel symbool

Olijfolie heeft door de geschiedenis heen een prominente rol gespeeld in verschillende culturen. Het was niet alleen een belangrijk voedingsmiddel, maar ook een symbool van spiritualiteit, genezing en status.

De Geschiedenis van Olijfolie

Terug in de tijd. De geschiedenis van olijfolie voert ons duizenden jaren terug en is onlosmakelijk verbonden met de opkomst van beschavingen rond de Middellandse Zee.

Oude beschavingen en de oorsprong van de olijfboom

Olijfbomen vinden hun oorsprong in het oostelijke Middellandse Zeegebied. Archeologisch bewijs toont aan dat olijven al rond 4000–3000 v.Chr. werden gebruikt door beschavingen in Mesopotamië, Egypte en op Kreta. Deze vroege samenlevingen waardeerden de vrucht van de olijfboom niet alleen om zijn voedingswaarde, maar ook om de olie die eruit werd gewonnen.

De eerste gecultiveerde olijfbomen

De domesticatie van olijfbomen begon vermoedelijk in gebieden die nu bekendstaan als Syrië, Palestina en Kreta. Hier werden wilde olijfbomen zorgvuldig geselecteerd en gekweekt voor hun vruchten, wat leidde tot de ontwikkeling van olijfteelt zoals we die vandaag kennen. Dit proces markeert het begin van een eeuwenoude traditie die zich verspreidde naar het hele Middellandse Zeegebied.

Symboliek en betekenis

In oude beschavingen had de olijfboom een diepgaande spirituele en culturele waarde. Voor de oude Grieken was de olijfboom een geschenk van de godin Athena, een symbool van vrede, wijsheid en welvaart. In Egypte werd olijfolie niet alleen als voedsel gebruikt, maar ook in religieuze rituelen en als balsem in het proces van mummificatie. De krachtige symboliek van de olijfboom is in veel culturen tot op de dag van vandaag blijven bestaan.

De mediterrane cultuur

In mediterrane landen als Italië, Griekenland en Spanje is olijfolie zoveel meer dan een basis in de keuken. Het staat voor gastvrijheid, gemeenschap en traditie. Denk aan lange, gezellige maaltijden waar een fles goede olijfolie centraal op tafel staat en iedereen samenkomt.

In veel dorpjes zoals in Canino (La sagra del Olivo a Canino in December) worden olijfoogsten groots gevierd met festivals, muziek en dans – een viering van de diepe culturele betekenis van olijfolie. En wat dacht je van de traditionele, ambachtelijke productie die vaak van generatie op generatie wordt doorgegeven? Het is niet alleen een manier van werken, maar een manier van leven





Christendom

Olijfolie speelt een heilige rol in de christelijke traditie. Denk bijvoorbeeld aan belangrijke sacramenten zoals de doop, ziekenzalving en het vormsel, waar olijfolie symbool staat voor de Heilige Geest en goddelijke genade. Daarnaast vinden we in de Bijbel talloze verwijzingen naar olijfolie als teken van vreugde, overvloed en genezing.



De islamitische traditie

In de islam wordt de olijfboom in de Koran beschreven als een gezegende boom. Olijfolie wordt geprezen om haar helende eigenschappen en speelt een belangrijke rol in de traditionele geneeskunde, bijvoorbeeld bij lichaamsverzorging en preventie van ziekten. Daarnaast vormt olijfolie een essentieel ingrediënt in de keukens van landen als Marokko en Turkije, waar het de basis is van de mediterrane keuken. Voor velen staat het symbool voor gezondheid en overvloed.



Jodendom

Ook in het jodendom heeft olijfolie een bijzondere plek. De Menorah, de zevenarmige kandelaar in de oude Joodse tempel, brandde op pure olijfolie en stond symbool voor eeuwig licht en goddelijke aanwezigheid. En wie kent het verhaal van Chanoeka niet? Het wonder van één kruikje olijfolie dat acht dagen bleef branden, is een krachtig symbool van licht en hoop.



Griekenland

Voeding en sport: Olijfolie maakte een essentieel onderdeel uit van het mediterrane dieet. Atleten smeerden zich in met olijfolie tijdens de Olympische Spelen, niet alleen om hun kracht en schoonheid te symboliseren, maar ook als een teken van fysieke en mentale voorbereiding.

Religie: In de Griekse mythologie werd de olijfboom gezien als een gift van de godin Athena, wat haar status als een heilige boom benadrukte en de olijfboom tot een symbool van wijsheid en vrede maakte.

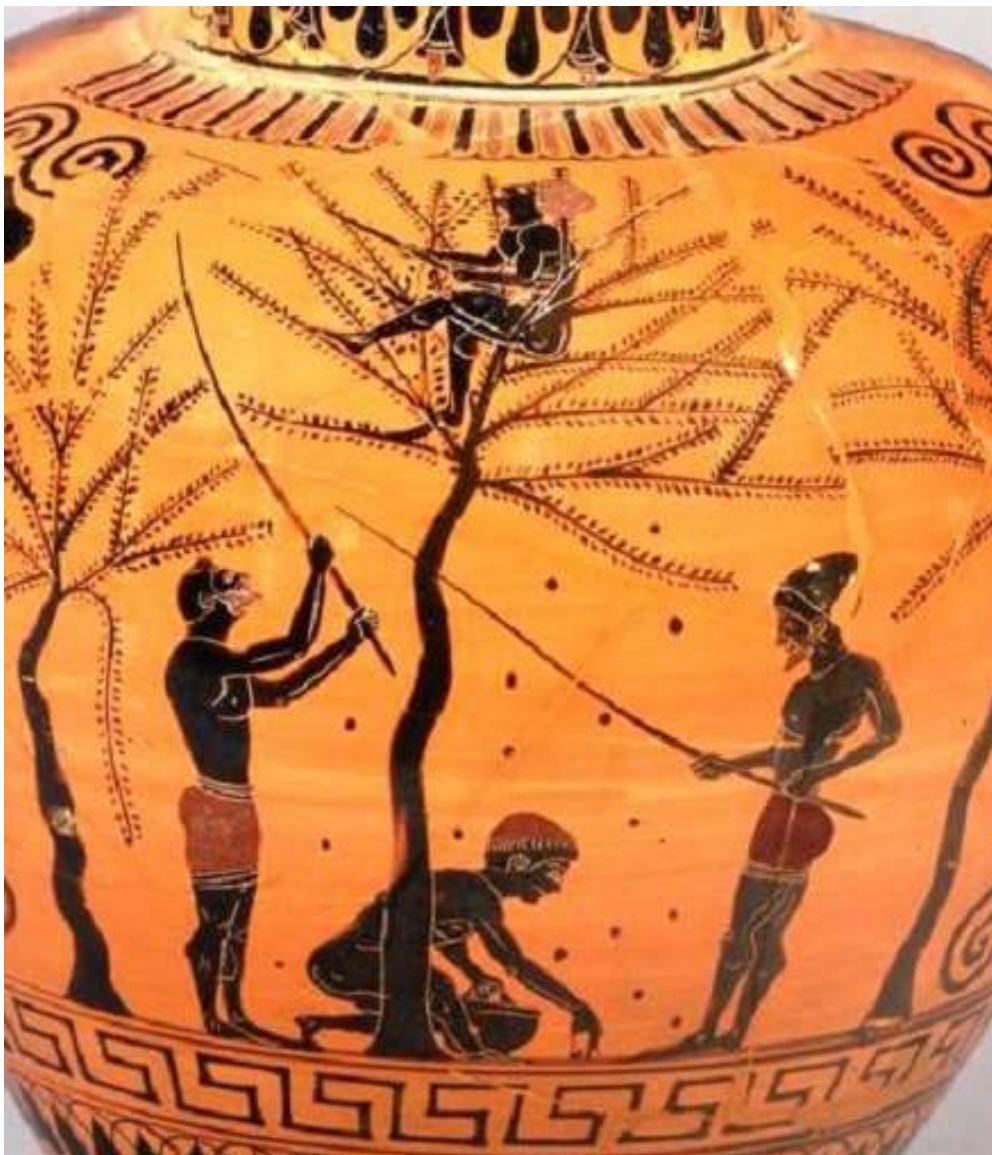
Verspreiding van olijfolie door de handel

De verspreiding van olijfolie over de wereld is onlosmakelijk verbonden met de handelsroutes van oude beschavingen. Door de eeuwen heen hebben verschillende volkeren bijgedragen aan de verspreiding van olijfbomen en de olie die eruit werd gewonnen, wat leidde tot de vestiging van olijventeelt in nieuwe regio's.

Feniciërs, Etrusken en Romeinen

De Feniciërs, bekend om hun handelsvaardigheden, speelden een cruciale rol in de verspreiding van olijfbomen naar andere delen van de Middellandse Zee. Zij introduceerden de olijfboom in Noord-Afrika, Spanje en Zuid-Frankrijk, waardoor de teelt zich verder verspreidde buiten het oorspronkelijke Middellandse Zeegebied.





De Etrusken, een oude beschaving die floreerde in Italië van ongeveer 700 v.Chr. tot 300 v.Chr., speelden een belangrijke rol in de vroege productie en verspreiding van olijfolie. Hun invloed op de olijfolieproductie en -consumptie kan niet worden onderschat, vooral gezien hun strategische ligging in het Middellandse Zeegebied, waar de olijfboom al in gebruik was bij andere oude beschavingen zoals de Grieken en de Feniciërs.

De rol van de Etrusken in de olijfolie productie

Bevordering van de olijventeelt: De Etrusken waren een van de eerste volkeren die systematisch de olijfboom teelden in het Italiaanse schiereiland, vooral in de regio's van Lazio, Toscane en Umbrië. Ze plantten olijfbomen op een grotere schaal en ontwikkelden methoden om de productie te verbeteren.

Innovaties in olijfolie productie: De Etrusken waren niet alleen goede landbouwers, maar ook bekwame ambachtslieden. Ze ontwikkelden nieuwe technieken voor het persen van olijven. Ze gebruikten stenen molens en persinstallaties, die later door de Romeinen werden overgenomen. Dit verbeterde de efficiëntie van het extraheren van olie uit olijven.



Olijfolie als handelsgoed:

Olijfolie was een belangrijk exportproduct voor de Etrusken. Ze handelden met andere beschavingen in het Middellandse Zeegebied, waaronder de Grieken en de Feniciërs. Dit versterkte de economie van de Etruskische steden en zorgde voor een grotere verspreiding van olijfolie door het westelijke Middellandse Zeegebied

Regionale ontwikkeling van olijfolie

Olijfolie is altijd nauw verbonden geweest met de landen rondom de Middellandse Zee, waar de teelt van olijven zich heeft ontwikkeld en geperfectioneerd door de eeuwen heen

Middellandse Zeegebied

Vandaag de dag blijven Spanje, Italië, Griekenland en Turkije de belangrijkste producenten van olijfolie. Deze regio's bieden het ideale klimaat voor de olijfboom, met warme zomers en milde winters, wat zorgt voor de perfecte groeiomstandigheden. Olijfbomen gedijen goed in deze gebieden, waardoor olijfolie een integraal onderdeel van de lokale economie en cultuur is.

Traditionele productie

In veel van deze landen wordt de productie van olijfolie nog steeds gekarakteriseerd door traditionele en ambachtelijke methoden, die van generatie op generatie zijn doorgegeven. Dit proces benadrukt het belang van vakmanschap en geduld in het maken van hoogwaardige olijfolie. Van het oogsten van de olijven tot het persen ervan, worden de methoden met zorg en precisie uitgevoerd, wat bijdraagt aan de rijke smaak en het karakter van de olijfolie.



DE
GESCHIEDENIS
VAN ONZE
OLIJFOLIE



Onze olijfolie een uniek product

Onze olijfolie wordt gemaakt van de Canino-olijf, een bijzonder olijven ras dat groeit in de regio Lazio, Midden-Italië. Het pittoreske dorp Canino, waaraan de olijven hun naam te danken hebben, is dé thuisbasis van deze hoogwaardige olie.

Wat maakt de Canino-olijf zo bijzonder?

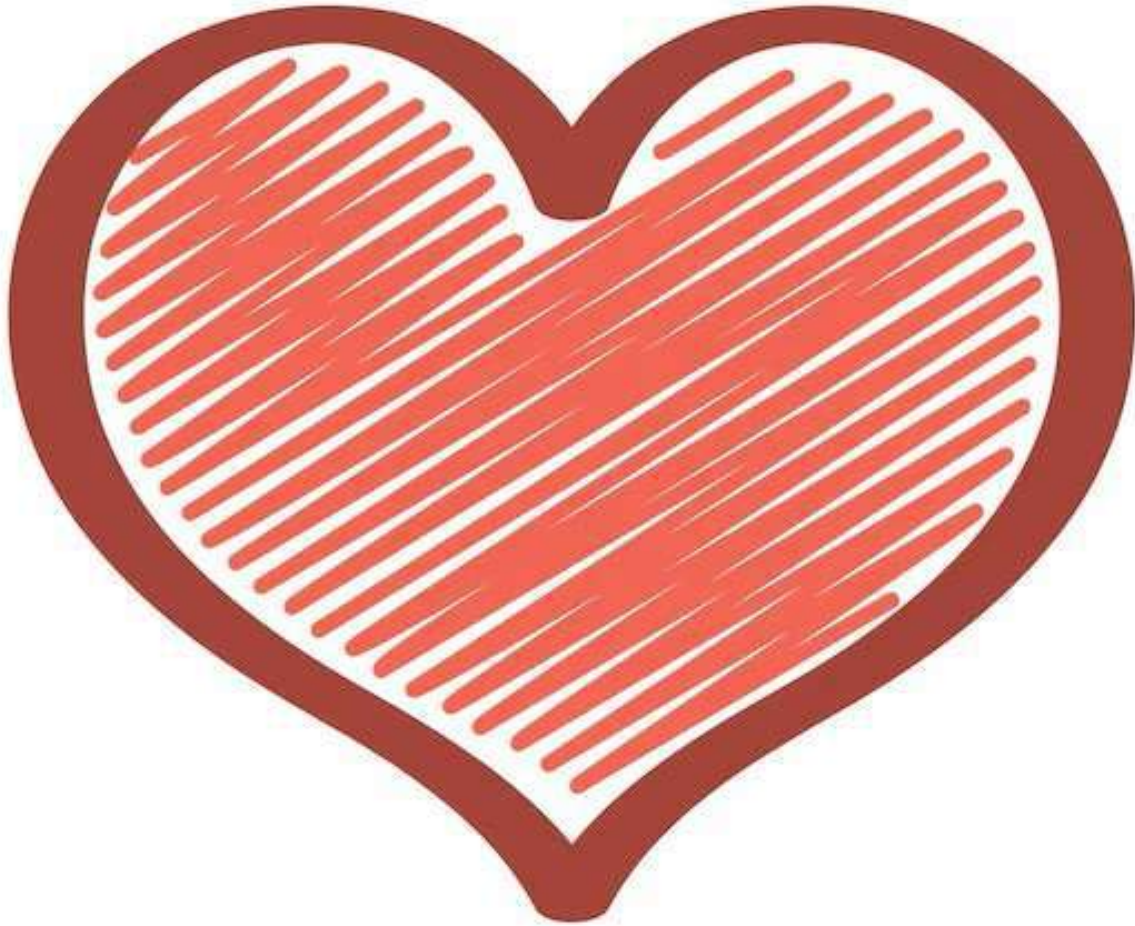
Beschermde status

Sinds 1996 draagt deze olijfolie de BOB-status (*Denominazione di Origine Protetta*). Dit betekent dat alleen olie uit het specifieke gebied rond Canino de naam "Canino" mag dragen. Het garandeert zowel de authenticiteit als de kwaliteit van de olie.



Een rijke smaakbeleving.

Onze Canino-olijfolie heeft een intense, licht pittige smaak met een subtiele bitterheid. In het aroma herken je tonen van artisjok, groene tomaat, vers gras en een vleugje kruiden. Deze unieke smaak komt door de hoge concentratie aan polyfenolen. Krachtige antioxidanten die niet alleen gezond zijn, maar ook die kenmerkende pittige en bittere toets geven.



Gezondheidsvoordelen

De Canino-olijf zit boordevol enkelvoudig onverzadigde vetzuren en antioxidanten. Regelmatig gebruik van deze olijfolie kan bijdragen aan:

- Een gezond hart.
- Verlaging van cholesterol en bloeddruk.
- Bestrijding van ontstekingen.
- Mogelijke bescherming tegen bepaalde vormen van kanker.

De regio Lazio kent een eeuwenoude traditie in olijventeelt, en de Canino-olijf speelt daarin een prominente rol. Sommige olijfbomen in dit gebied zijn honderden jaren oud en worden gekoesterd als levend erfgoed. De lokale gemeenschap draagt met trots waar mogelijk deze traditie voort, vaak met duurzame methoden die de biodiversiteit beschermen en erosie tegengaan.



Exclusief en duurzaam

Omdat de Canino-olijf alleen in een beperkt gebied groeit, is de productie relatief laag.

Dit maakt de olie zeldzaam en gewild. Voor fijnproevers is het echter de investering waard vanwege de uitzonderlijke kwaliteit en smaak.

Bovendien werken veel producenten in de regio aan duurzame landbouw, zodat deze authentieke olijfsort én het landschap behouden blijven voor toekomstige generaties



Onze Canino-olijfolie is meer dan een smaakmaker; het is een stukje Italiaanse cultuur, vakmanschap en gezondheid in één blik !



Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.
100% Italiano
estratto a freddo.

Informazioni nutrizionali riferite a 100 ml di prodotto (valori medi)	
Energia	Kcal 824 Kj 3389
Proteine	g. 0
Carbodrati	g. 0
Grassi saturi	g. 14,0
G. monoinsaturi	g. 69,6
G. polinsaturi	g. 7,9
Grassi totali	g. 91,5
Colesterolo	mg. 0
Sodio	g. 0

l. 5 e L. 1424

Consumare preferibilmente
entro il 28.4.26

Conservare al riparo dalla
luce in luogo fresco e asciutto

Onze Canino-olijfolie is meer dan een smaakmaker; het is een stukje Italiaanse cultuur, vakmanschap en gezondheid in één blik!

Info over de ingrediënten op de foto links. .



VAN BOOM TOT BLIK



De Cyclus van het Oogsten

Elk jaar, als de zomer langzaam overgaat in de herfst, beginnen de olijven aan de bomen hun laatste rijpingsproces. Het moment van de oogst is een tijd van vreugde en verwachting, waarin we samenkomen om de olijven met de hand te plukken, net zoals het eeuwenlang is gedaan. Deze methode is niet alleen traditioneel, maar ook de beste manier om de kwaliteit van de olijfolie te waarborgen.

Tijdstip van de oogst

Olijven worden geoogst wanneer ze de juiste rijpheid hebben bereikt. De oogsttijd varieert afhankelijk van het type olie dat men wil produceren:

Groene olijven (voor frissere, meer bittere olie)

Donkerpaarse of zwarte olijven (voor mildere, fruitigere olie) De oogst vindt meestal plaats tussen oktober en januari, afhankelijk van het klimaat en de regio.



Bij QuattroFratelli zijn we trots op de kwaliteit van onze olijfolie. Maar wat maakt goede olijfolie nu écht zo bijzonder? Het begint allemaal bij het maalproces en eindigt met zorgvuldige opslag en distributie. Hier lees je hoe elke stap, van het malen van de olijven tot het bottelen van de olie, een cruciale rol speelt in het creëren van dat vloeibare goud.



Malen van de olijven

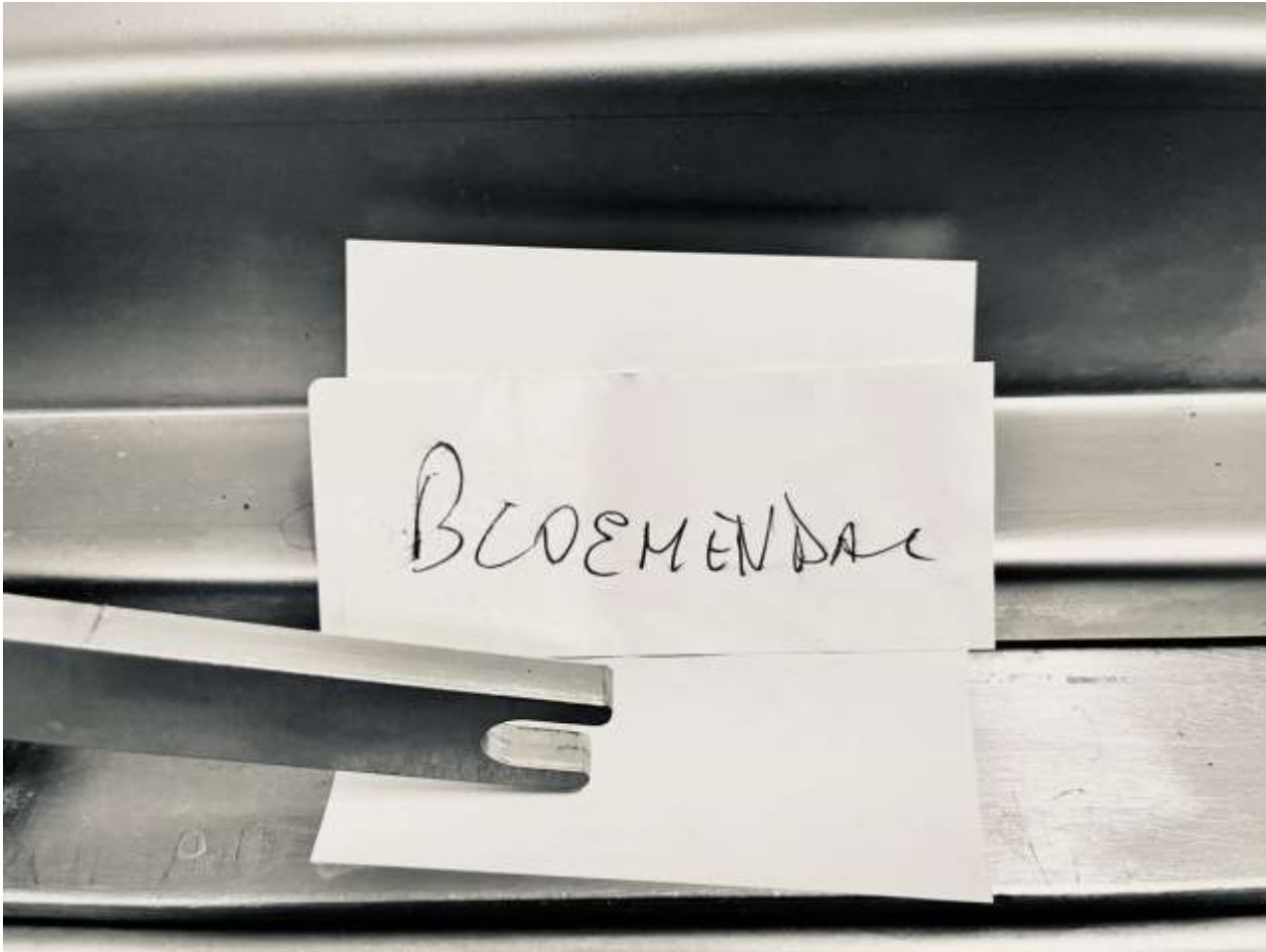
De traditionele aanpak:

In sommige regio's wordt nog steeds gewerkt met stenen molens, vaak gemaakt van graniet. Deze oude methode geeft een ambachtelijke charme aan de productie en wordt vooral gebruikt door kleinere producenten die waarde hechten aan traditie.

De moderne methode:

De meeste olijven worden vandaag de dag mechanisch vermalen in moderne molens. Hier worden zowel het vruchtvlees als de pitten fijn gemalen tot een pasta. Dit maakt het mogelijk om efficiënter olie te winnen, terwijl de kwaliteit gewaarborgd blijft.





Het kneden van de pasta (Malaxatie)

Na het malen wordt de olijvenpasta langzaam en zorgvuldig gekneed. Dit proces, ook wel "malaxatie" genoemd, helpt de kleine oliebolletjes samen te komen en bereidt de pasta voor op de volgende stap: de extractie.

Belangrijk bij dit proces is de temperatuur. Bij de frantoio houden ze dit onder de 27°C – een techniek die bekendstaat als "koude persing" of "koude extractie". Dit zorgt ervoor dat de olie zijn pure smaak, aroma en voedingswaarde behoudt. Afhankelijk van de gewenste eigenschappen van de olie duurt het kneden meestal tussen de 20 en 45 minuten.

Extractie van de olijfolie

De traditionele persmethode
Vroeger werd de gekneden pasta uitgesmeerd over matten of schijven en onder een hydraulische pers gelegd. Hierbij scheidde de olie zich van het water en de vaste stoffen. Hoewel deze methode nog steeds in gebruik is, zie je hem voornamelijk bij kleinere, ambachtelijke producenten.



De moderne centrifuge

De meeste producenten werken tegenwoordig met centrifuges, een geavanceerde techniek waarmee de olie, het water en de pulp snel en efficiënt worden gescheiden. Het grote voordeel van deze methode is dat het contact met lucht en licht geminimaliseerd wordt, wat oxidatie voorkomt en een hogere kwaliteit garandeert.

Tijdens de laatste stap wordt de olie gescheiden van het water, vaak door natuurlijke decantering of een extra centrifuge. Eventuele onzuiverheden worden zorgvuldig verwijderd. Als je een lichte troebelheid ziet in extra vierge olijfolie, is dat helemaal normaal. Het laat zien dat de olie minimaal is bewerkt, wat bijdraagt aan een authentieke smaak.



Van de frantoio naar jouw keuken

De laatste stap is de distributie. Na het bottelen wordt onze olijfolie met zorg overgegoten in kleiner blikken voor de adopties en de verkoop.

Bij Quattro Fratelli is elk blik olijfolie een eerbetoon aan traditie, vakmanschap en kwaliteit. We hopen dat je bij elke druppel proeft hoeveel liefde en zorg erin zit. Geniet ervan – van de frantioi tot jouw bord!

Culinaire tips om onze olijfolie te gebruiken

Sprenkel de olijfolie over verse salades, gegrilde groenten, of bruschetta. Het geeft een rijke, volle smaak en verhoogt de voedingswaarde van je gerechten.

Gebruik olijfolie als basis voor marinades. Combineer het met kruiden, knoflook, en citroensap om een smaakvolle marinade te maken.

Roer een scheutje olijfolie door pasta na het koken om extra smaak toe te voegen. Je kunt ook olijfolie gebruiken als basis voor eenvoudige pastasauzen met knoflook, chilipeper, en Parmezaanse kaas.

Maak een eenvoudige, smaakvolle dip door olijfolie te mengen met balsamicoazijn, verse kruiden, en een beetje zeezout. Serveer met vers gebakken brood.

Gebruik een paar druppels olijfolie om soep, gegrilde groenten, of pizza af te werken. Dit geeft extra aroma en een mooie glans aan het gerecht.



Schoonheid en Verzorging

Gebruik warme olijfolie als masker voor hydratatie en glans bij droog of beschadigd haar. Breng een klein beetje aan voor hydratatie en een stralende huid. Ideaal voor de winter. Masseer olijfolie in nagelriemen om droge nagelriemen en breekbare nagels te herstellen.

Verwijdert waterproof make-up en hydrateert de huid op een milde manier.

Meng olijfolie met suiker of zout voor een natuurlijke bodyscrub die de huid glad en gehydrateerd maakt.

Met onze olijfolie kun je niet alleen heerlijke gerechten bereiden, maar ook bijdragen aan je gezondheid en schoonheidsroutine!



De kunst van olijfolie proeven

Het juiste glas

Gebruik een klein, ondoorzichtig glas of cupping beker om het aroma te concentreren en de geur niet te beïnvloeden door licht. Het glas moet schoon zijn zonder geuren.

De olie verwarmen

Houd het glas enkele seconden in je handen om de olie op te warmen tot 20-25°C, zodat je de aroma's goed kunt ruiken en proeven.

De geur

Ruik de olie diep om aroma's zoals gras, fruitigheid, bloemigheid of kruiden te herkennen. Verschillende olijfoliën hebben unieke geuren afhankelijk van de olijfssoort.

Proef de olie

Neem een slok, beweeg de olie door je mond en let op de smaken zoals fruitigheid, bitterheid, en pittigheid. Bitterheid is vaak een teken van goede kwaliteit. Pittigheid komt van polyfenolen, antioxidanten die goed zijn voor de gezondheid.

Mondgevoel en nasmaak

Een goede olie heeft een romige, zijdezachte textuur en een lange, aangename nasmaak. Een slechte olie heeft een snelle of onplezierige nasmaak.

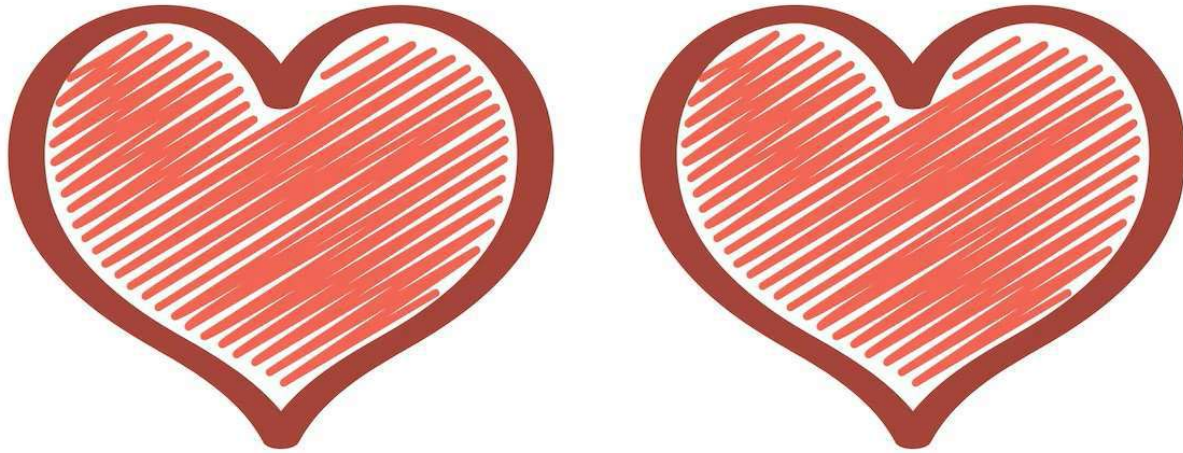
Vergelijken en genieten

Proef meerdere oliën om verschillende variëteiten te vergelijken en ontdek welke het beste bij je past. Proeven is een langzaam proces om de complexiteit en kwaliteit te waarderen.



Vrienden van Quattro Fratelli

Wil je samen met ons genieten van het avontuur? Word dan Vriend van Quattro Fratelli. Wij hebben nog plek voor 2 personen die een eenmalige investering van €1850 willen doen. In ruil daarvoor krijg je vanaf april 2025 tot november 2026 een vakantie in authentiek Italië, met een waarde van €400-€500 minder dan normaal. Je investeert dus en krijgt het terug in de vorm van een vakantie, met winst binnen 1-2 jaar. De eerste vrienden hebben al genoten van hun vakantie dit jaar!





Adopteer een olijfboom met kunstwerk van Bruno Edsme

Voor €150 per jaar adopteer je een olijfboom, die op jouw naam komt te staan. Elk jaar ontvang je 5 liter Virgin olijfolie in een blik met een persoonlijk kunstwerk van Bruno Edsme. Je kunt ook een olijfboom cadeau geven via een cadeaukaart.

Bezoekers kunnen hun boom komen bekijken en helpen met de oogst. Onze olijven zijn 100% biologisch en worden koud geperst. Jouw steun helpt de olijfgaard goed te onderhouden.



La Raccolta delle Olive

Ervaar de magie van het zelf plukken van olijven tijdens de oogstmaanden oktober/november. Geniet van het werk op het land, de gezamenlijke lunch, en de geperste olie van jouw eigen olijven. Dit is de perfecte kans om de Italiaanse traditie van de olijvenpluk te ervaren, in een prachtige omgeving aan het meer van Bolsena. Er is tijd voor ontspanning, gezelligheid, en zelfs een duik in het meer. Kom je ons helpen met de pluk? [Meer info](#)



Extra Olijfolie Bestellen 2024

Wil je onze olijfolie kopen of een origineel cadeau geven? Je kunt online bij ons bestellen:

- Design blikje 250 ml:** €11
- Design blikje 500 ml:** €19
- Design blik 5 liter:** €105

[Bestelformulier](#)

A woman in a dark dress and red boots walks down a dirt path in an olive grove. The trees are large and leafy, creating a canopy over the path. The ground is covered in green grass and small plants.

De ster van de keuken

Wat ooit een regionaal ingrediënt was, is nu een symbool van verfijning en culinaire klasse. Olijfolie voegt met haar rijke, complexe smaak een vleugje luxe toe aan allerlei gerechten. Of je het nu gebruikt om een frisse salade af te maken, een marinade te verrijken, of zelfs om een cake te bakken – olijfolie weet elke maaltijd naar een hoger niveau te tillen.



**Dank voor het adopteren van een olijfboom op Quattro Fratelli of het kopen van onze olie.
Voor de investering of je bent bij ons op vakantie geweest, dankjewel. Geniet van de olie en mooie
herinneringen. Liefs Bruno & Mariet
Alle informatie op [Volg de Rode Schoentjes](#)**