



Persbericht Valderrama / Witte & Zwarte Truffel Olijfolie

Het maken van je eigen truffelolijfolie is in principe redelijk eenvoudig. Men pakt een liter olijfolie, schaaft daar een wit truffeltje van 3.000 euro per kilo in en enige uren later heb je de mooiste truffelolie, die je jezelf maar kunt wensen.

Twee dagen later blijkt echter, dat de olijfolie de truffelsmaak heeft geabsorbeerd. In het algemeen kun je stellen, dat een unieke kwaliteit van olijfolie bestaat uit het feit, dat olijfolie in staat is om in een relatief korte tijd de truffelsmaak te absorberen. Reden waarom men noodgedwongen voor een chemisch aroma kiest.

Valderrama heeft dit fenomeen, mede door de bijzondere eigenschappen van haar eigen variëteit Ocal, weten te tackelen. Valderrama garandeert dat zijn truffelolie 100% echte truffel bevat, zonder enige toevoeging van essences en/of chemische aroma's. De overdracht van de echte witte en zwarte truffelsmaak wordt onder een lichte temperatuurverhoging door infusie gerealiseerd. Chefkoks en koks proeven direct dat Valderrama in haar truffeloliën met 'Echte' truffels heeft gewerkt.

Men hoeft geen grote Chef te zijn om met de Valderrama truffeloliën te kunnen werken. Ook een pizzeria kan op zijn pizza's een paar druppels truffel olie dressereren, waarmee een echte truffelpizza wordt gecreëerd. Maar ook in de pasta en risotto doen een paar druppels wonderen. Eenmaal geprobeerd betekent succes verzekerd.



Witte Truffel Olijfolie

Natuurlijke White Truffle, Tuber Magnatum Pico, van Alba in Italië, geïnfuseerd in de Valderrama Ocal olijfolie, zonder enige toevoeging van additieven en/of chemische aroma's.



Zwarte Truffel Olijfolie

Natuurlijke Black Truffle, Tuber Melanosporum, van Spanje, geïnfuseerd in de Valderrama Ocal olijfolie, zonder enige toevoeging van additieven en/of chemische aroma's.

Valderrama bevestigt zijn plaats als Premium Brand in de markt van de top olijfoliën opnieuw met deze bijzonder innovatieve ontwikkeling