



CANAAN

Canaan olivoljor är en smaksättare som förgyller dina måltider. Olivoljorna är dessutom både ekologiskt och Fairtrade certifierade.



Recept och foto: Tinna Brenton



NABALI OLIVE OIL

Denna olivsort är moder till sorten Arbequina som är välkänd i Spanien och Italien. Namnet Nabali syftar på den antika kanaanitiska staden Neapolis som idag är känd som den blomstrande palestinska staden Nablus.

DOFT: Angenäm, lätt oliv doft

SMAK: Nabali olivolja är len, frisk, mellanfyllig olja.

Delikat, söt och fruktig med inslag av mandel.

FUNKTION: Den milda tonen förhöjer naturligt smaken på alla rätter. Lika perfekt som smaksättning i en salladsvinägrett som i din matlagning. Eller ringla över tillbehör som hummus och Baba Ghanouj.

GRILLAD SPARRIS OCH BURRATA

INGREDIENSER

- 1 bunt sparris
- 1 burrata
- 1 matsked Nabali Olive oil
- 2 matskedar Lemon Olive Oil
- fling salt

SÅ HÄR GÖR DU

Kapa sparrisen så bara den gröna delen är kvar. Placera sparrisen på den heta grillen och grilla cirka tre till sex minuter beroende på tjocklek. Lägg upp på ett fat, ringla sedan över Nabali olive oil. Dela burratan itu och lägg tillsammans med den grillade sparrisen. Ringla generöst med Lemon olive oil, gärna i den uppskurna burratan som blir som en liten skål. Strö över lite flingsalt.

NABALI VINÄGRETT

INGREDIENSER

- 1 mellanstor färsk vitlöksklyfta
- 1 tesked Dijon senap
- 1 matsked röd vins vinäger
- 1 nypa fling salt
- 4 matskedar Nabali Olive Oil
- 1 stort salladshuvud eller din favoritsallad

SÅ HÄR GÖR DU

Tvätta salladen och skär i lagom stora munsbitar. Lägg upp i en skål. Tillred sedan Nabali vinägretten. Finriv vitlöksklyftan direkt i salladsskålen. Använd finsidan av ett rivjärn, eller en microplane. Vitlökspress går också bra. Tillsätt Dijon senap, rödvinsvinäger, salt och vispa ihop. Fortsätt vispa och häll i Nabali Olive Oil långsamt i en tunn stråle tills all olivolja är blandad och vinägretten är krämig. Blanda allt och salladen är klar!

A close-up photograph of a branch of an olive tree. The branch is covered with numerous small, round, green olives. The leaves are dark green and elongated. The background is a clear, bright blue sky. The lighting is natural, highlighting the texture of the olives and leaves.

SMAK AV PERFEKTION

Canaans smaksatta olivoljor kräver perfektion när det gäller samordning av skördar. Färsk vitlök, chili, basilika och solmogna citroner ska vara på topp med olivsäsongen. Resultatet ger en olivolja av högsta kvalitet spetsad med livliga smaker. Förgyller alla dina måltider.

LEMON OLIVE OIL

Lemon Olive Oil är en mellanfyllig olivolja, gjord av Souri-oliver och färska hela ekologiska citroner som krossas ihop vid olivpressningen.

DOFT: Fräsch oliv doft.

FUNKTION: Lemon Olive Oil erbjuder en smak av perfektion vid tillagning av färska grönsaker eller skaldjur. Eller varför inte ringla över sommarens grillade rätter.



CHILI OLIVE OIL

Chili Olive Oil är tillverkad på noga utvalda Souri-oliver och färsk hel chili som pressas ihop vid olivpressningen.

DOFT: Mild oliv doft.

FUNKTION: Chili Olive Oil passar för att droppa över grillade grönsaker eller kött. Extra gott att strila fint på en nybakad pizza.



BASIL OLIVE OIL

En mellanfyllig olivolja med en balanserad blandning av färsk basilika.

DOFT: Söt basilika.

FUNKTION: Passar både till förrätt, varmrätt och efterrätt. Varför inte inleda måltiden med en Caprese sallad av tomat, mozzarella, och färsk basilika, och avslutning en olivoljekaka med jordgubbar.



GARLIC OLIVE OIL

Garlic Olive Oil är gjord av Souri-oliver och färsk hel vitlök som krossas ihop vid olivpressen.

DOFT: Lätt doft av vitlök samt olivolja.

FUNKTION: Perfekt för att doppa bröd i eller tillaga grönsaker, kött eller skaldjur.





RUMI OLIVE OIL

De flesta Rumi-olivträd är 1 000 till 2 000 år gamla, vilket vittnar om de hållbara jordbruks-traditionerna som säkerställer näringstät olivolja av högsta kvalitet. Namnet Rumi syftar på de inhemska Souri olivträdens antika arv som går tillbaka till romartiden.

DOFT:

Örtig oliv doft.

SMAK:

Rumi Olive Oil erbjuder den mest komplexa smaken i Canaans sortiment. En frisk fruktig smak som övergår till inslag av en syrlig, robust och kryddig avslutning.

FUNKTION:

Denna olivolja är perfekt för att doppa färskt bröd eller förhöja smaken när du lagar din favoriträtt. Ringla på grillad fisk, grönsaker, eller på en sval vegetarisk sommar soppa.

RUMI PESTO GENOVESE

INGREDIENSER (4 PERSONER)

- 2 vitlöksklyftor
- 2 matskedar pinjenötter
- 1 bunt basilika
- 1.25 dl riven Parmesan ost (ej färdigriven)
- 1.25 dl Rumi Olive Oil
- Eventuellt fling salt

SÅ HÄR GÖR DU

För hand i mortel:

Krossa vitlöken i morteln, tillsätt pinjenötterna och krossa tillsammans med vitlöken. Plocka och tillsätt basilikabladen successivt. Rör stöten runt i cirkelformade rörelser, till en jämn pesto. Riv parmesan-osten (ju godare ost, desto godare pesto) och blanda i olivoljan. Smaka av med salt.

Eller i matberedare:

Blanda alla ingredienser utan olivolja och salt. Kör inte matberedaren för länge så peston blir alldeles slät. Tillsätt lite Rumi Olive Oil i taget, smaka av med flingsalt.

Njut gärna direkt med din favoritpasta!

Canaans olivoljor kommer från olivernas hemland Palestina. Detta land har en kultur fylld med urgamla maträtter som har format det livfulla kök som vi nu njuter av säsong efter säsong. Canaan tillverkar endast olivoljor av högsta kvalitet - kallpressad extra virgin olivolja.

Ekologisk hållbarhet är kärnan i Canaans värderingar. Därför sker allt jordbruk enligt förnybara metoder. Det börjar med jordens hälsa.



CANAAN

PALESTINE

Ta del av hela vårt ekologiska fair trade sortiment på www.fairtradecompany.se