



Olijfolieproeverij en zintuiglijke reis in Umbrië

Een unieke olie-ervaring

Code: DTG008 UMB



Umbrië en zijn eeuwenoude traditie van extra vierge olijfolie

Umbrië, bekend als het "groene hart van Italië", heeft een eeuwenlange traditie in de productie van extra vierge olijfolie. Dankzij de glooiende heuvels en het gunstige klimaat is deze regio bijzonder geschikt voor de teelt van olijfbomen, die hier de ideale omstandigheden vinden om vruchten te ontwikkelen die rijk zijn aan smaak en voedingswaarde.

Zintuiglijke ervaring in de olijfpers: Unieke proeverijen en food combinaties

Ben je klaar om een reis te maken door de authentieke smaken van Umbrië? Wij nodigen je uit bij een **Frantoio**, waar de traditie van olijfolieproductie samensmelt met culinaire kunst in een onvergetelijke proefervaring.

Ontdek het intense aroma en de onmiskenbare smaak van onze extra vierge olijfolie, vakkundig gecombineerd met verrassende gerechten:

Versgebakken brood om de puurheid van de olie te versterken

Lokale kazen met verschillende smaakintensiteiten

Ambachtelijke chocolade voor een onverwachte maar onweerstaanbare combinatie

Verse groenten, een perfecte harmonie met de olie

Laat je begeleiden door de eigenaren van de Frantoio op een reis die je zintuigen prikkelt en je olijfolie op een geheel nieuwe manier laat ontdekken.

Boek nu en trakteer jezelf op een authentiek moment van plezier, ondergedompeld in de magie van het Umbrische platteland!

Kies tussen twee ervaringen:

Zintuigen in het spel

Stap binnen in het hart van de **Frantoio** en ontdek de verschillende fasen van olijfolieproductie. Tijdens een boeiende zintuiglijke proeverij leer je de kenmerken herkennen die een olie echt voortreffelijk maken. Tot slot test je je smaak door bruschetta en verse groenten te proeven, gecombineerd met vier verschillende oliën.

Duur: 1,5 uur | **Prijs:** € 25 per persoon

Ontdek hoe je olijfolie het best combineert

Na een rondleiding door de olijfpers en een zintuiglijke proeverij van **vijs oliën**, ontdek je hoe je olijfolie optimaal kunt proeven. Met verschillende voedselcombinaties leer je hoe een kwaliteitsolie zelfs de eenvoudigste gerechten kan verrijken. Sluit je bij ons aan voor een **lichte lunch, een tussendoortje of een aperitief** en beleef een unieke smaakervaring.

Duur: 2,5 uur | **Prijs:** € 45 per persoon

Deze olie-experience kan op verzoek op alle dagen geboekt worden behalve op zondag en feestdagen.