

Produktkatalog

DECEMBER 2014

 **Ovale**

Traditionell odling med tusenårig historia

Längs Sorrentokusten i Kampanien växer en speciell citron. Sorrentocitronen "Il feminello ovale comune di Sorrento" är gulare än andra citroner.

Skalet är tunnare, fruktköttet är saftigare och doften och smaken är intensivare. Dess historia är tusenårig. Sorrentocitronen har odlats längs Kampaniens kuster ända sedan antiken.

Målningar och mosaiker föreställande citronträd har hittats vid utgrävningar av Pompei och Ercolano. I den syditalienska matkulturen pressas den över kött och fisk, den blir till marmelad som njuts med ostar, och den ger olivoljor en ljuvlig smak. Den avrundar måltiden i form av Limoncello.

Vår familj har i generationer odlat citrusfrukter i liten skala i Sorrento. Sedan år 2008 är vi medlemmar i Solagri, ett pro-

ducentägt kooperativ som förädlar lokala producenters citrusfrukter och oliver till karaktäristiska produkter.

En av Solagris målsättningar är att bevara det traditionella odlingssättet på de sorrentinska gårdarna. Produkterna är tillverkade av råvaror av högsta kvalitet som odlas enbart på Sorrentohalvön och Capri. En stor del av produktionen sker manuellt. Konstgödsel och bekämpningsmedel undviks så långt det är möjligt.

Solagri omfattas idag av ca 350 producenter, och citronerna skyddas av EU:s geografiska beteckning SGB (Skyddad geografisk beteckning).

Citroner är den mest kända av Sorrentoregionens citrusfrukter, men där odlas även apelsiner och mandariner. Dessa frukter har varit kända och uppskattade på marknader världen i över två sekel.





Produkterna är tillverkade av råvaror av högsta kvalitet som odlas enbart på Sorrentohalvön och Capri.

Solagris marmelader

Vår marmelad innehåller inga tillsatser. De enda ingredienserna är frukt och socker. Fruktinnehållet hör till de högsta i branschen, 85 gram per 100 gram. Dess konsistens är len, lätt bredbar, med små bitar av fruktkött och skal. Den har en intensiv smak och doft, och en naturligt vacker färg.

Frukterna väljs ut manuellt, tvättas med

rinnande vatten och torkar naturligt innan de sedan skalas för hand, skärs i bitar och kärnas ur.

Marmeladen får koka i cirka en timme. Det enda som tillsätts är socker. Marmeladen finns i tre smaker; apelsin, citron och mandarin. Njut den med smakrika ostar, eller med färskt bröd. Marmeladen är hållbar i 18 månader från att den tillverkas.



Apelsinmarmelad

Art.nr. 1011 28 g
Art.nr. 1041 120 g
Art.nr. 1001 350 g



Citronmarmelad

Art.nr. 1012 28 g
Art.nr. 1042 120 g
Art.nr. 1002 350 g



Mandarinmarmelad

Art.nr. 1013 28 g
Art.nr. 1043 120 g
Art.nr. 1003 350 g



Solagris extra vergine olivolja

Vår underbara olivolja får smak och karaktär av Sorrentos citroner och apelsiner. 99% av den färdiga produkten utgörs av oliver från Sorrentohalvön, och 1% av aromatiska oljor från Sorrentocitroner eller apelsiner. För varje liter av den färdiga oljan används 2,4 kg frukt. Olivoljan skyddas av EU:s ursprungs-beteckning SUB.

Begreppet extra vergine garanterar att olivoljan är tillverkad genom kallpressning och att inga kemiska ämnen har använts under eller efter produktionen. Oliverna som används i vår olivolja skördas för hand i mitten på säsongen, mellan 1 oktober och 31 december. Den exakta tidpunkten i mognaden bedöms utifrån varje odlings speciella förutsättningar, såsom klimat

och odlingsmetoder. Omvandlingen äger rum inom tolv timmar efter att oliverna plockats. Bara de oliver som är intakta tas med i omvandlingen.

Frukterna i vår olivolja kommer alltid från Sorrentohalvön och Capri. De behandlas inom tolv timmar från det att de plockas. Hela produktionscykeln av vår olivolja sträcker sig aldrig längre än 72 timmar. På så vis bevaras alla framträdande dofter/smaker från citrusfrukterna.

Efter att oljan filtrerats hålls den upp på sterila flaskor av mörkt glas. Det skyddar den från ljus, vilket ökar dess hållbarhet och bevarar kvalitéerna.

Oljan förvaras torrt och svalt, och är hållbar 18 månader från att den tappas.



Olivolja extra vergine med apelsin från Sorrento

Art.nr. 6009 0,10 l

Art.nr. 6004 0,25 l



Olivolja extra vergine med citron från Sorrento

Art.nr. 6010 0,10 l

Art.nr. 6002 0,25 l





För att bevara doften och smaken från våra citrusfrukter behandlar vi dem inom tolv timmar från det att de plockas.

Presentaskar

Sorpresa

1 st 0,10 l olivolja med citron el. apelsin
3 st marmeladburkar à 28 gram:
en apelsin, en mandarin, en citron.
Art.nr. 4001



Lusso

1 st 0,25 l olivolja med citron el. apelsin
3 st marmeladburkar à 120 gram:
en apelsin, en mandarin, en citron.
Art.nr. 5001



Fortuna

2 st 0,25 l olivolja: en med citron och
en med apelsin.
Art.nr. 5004



facebook.com/ovaleCS
info@ovale.se
Tel.nr. 072-914 80 19

