



ресторанная жизнь москвы
 Москва | Санкт-Петербург
 Красноярск | Казахстан



ГЛАВНАЯ ПОИСК РЕСТОРАНА СЕРВИСЫ ПРОФИ МИР

Регистрация Спецпредложения Новинки Выставки ProfАналитика Ресторанный клуб Мастер класс Обучение Профессионал
 Открытие онлайн Profi Help Рекламное агентство

Поставщики

- От А до Я
- Поиск поставщика
- Продукты
- Напитки
- Табачные изделия
- Оборудование
- Посуда и аксессуары
- Сервис/Услуги
- Дизайн
- Подробнее о каждом

Работа

- Кадровые агентства
- Школы

Обратная связь

- Шеф-повар он лайн NEW
- Консалтинг он лайн NEW

Menu.Ru - почтой

OK



Официальный
информационный
интернет
партнер
**НАЦИОНАЛЬНОЙ
ГИЛЬДИИ
ШЕФ-ПОВАРОВ**



Официальный
информационный
интернет
партнер
**РОССИЙСКОЙ
АССОЦИАЦИИ
СОМЕЛЬЕ**

Menu.Ru - рестораны и кафе Москвы

Ресторанный клуб

Ресторанный клуб



Оливковое масло с историей

Компания **Ла Марс (La Maree)** представляет оливковое масло Маркес де Вальдуса и Мерула из поместья Пералес (Испания).

Вот уже на протяжении 500 лет семья Альварес де Толедо занимается производством оливкового масла в своем собственном поместье Пералес, более 200 га которого отведено под оливковую рощу и маслобойню. А 15 лет назад маркиз, владелец поместья, решил усовершенствовать свое производство и вместо старых оливковых деревьев посадил новые, сортов арбекина, охиланка, пикуаль и уникальный сорт мориска: он впервые появился именно в поместье маркиза и его выращивание ограничено небольшим регионом Экстремадуры. Разведение этого сорта малоприбыльно и хлопотно, но именно ему оливковое масло обязано своим тонким послевкусием.

150 лет назад на месте новой маслобойни, открытой в ноябре 2004 года, стояла мельница, а с тех пор, как 2000 лет назад это место было оккупировано римлянами, здесь производят оливковое масло, пользовавшееся спросом у кесарей, султанов и королей, ведь поместье Маркес де Вальдуса расположено всего в нескольких километрах от римского города Августа Эмерита- Мерида, основанного в 25 году до н.э.

Новая маслобойня оказалась одной из лучших в Европе по технике сбора оливок и производства масла. Процесс сбора, сортировки и отжима занимает менее часа. И только после тщательного анализа масло, полученное в результате этого процесса, превращается в масло Маркес де Вальдуса. А оливки, остающиеся еще пару дней вызревать под жарким солнцем Экстремадуры, идут на производство масла Мерула. Оливки первого сбора чуть-чуть незрелые и дают меньше сока, но их вкус многогранен, чист и ярко выражен, именно он составляет главную ценность масла Маркес де Вальдуса. Это масло придаст блюду последний штрих, оно великолепно в сыром виде, для приготовления салатов, тостов, рыбы на пару, тушеных овощей и мяса. Также оно прекрасно подходит для салатов из цитрусовых. Некоторые шеф-повара и кулинарные школы используют исключительно масло Маркес де Вальдуса для приготовления шоколадного крема и мороженого.

Многим шеф- поварам, ценящим масло Маркес де Вальдуса и завершающим им свои кулинарные творения, не доставало масла со схожими вкусовыми качествами, но менее выраженным вкусом. Так родилось масло Мерула. Оно основано на купаже Маркес де Вальдуса, но более зрелое, его вкус более открыт и менее доминантен, что позволяет шеф-поварам комбинировать вкусы и ароматы, не отягощая их. Оливки, идущие на производство этого масла, более зрелые и обладают большей отдачей. Благодаря этому, Мерула дешевле, чем Маркес де Вальдуса и идеально подходит для ежедневного использования.

Оба масла признаны одними из лучших в мире: по результатам дегустации в Кордобе, одобренным Международным Советом Экспертов по маслу (COI) Маркес де Вальдуса набрал 8,5 баллов по 9-тибалльной шкале, а Мерула 8,2 .

04.03.2008