



ROB BOUMAN VAN INTRIGUING BRANDS

GEZONDE STOFFEN
BLIJVEN ERIN

SMEERBARE OLIJFOLIE: FEIT OF FABEL?

Olijfolie is vloeibaar, dat zit al in het woord 'olie'. Het gebruik van margarines in onder meer Afrika werpt nu een heel ander licht op dit vertrouwde vet. Kan het dan echt, de gezonde aspecten van olijfolie vasthouden in een smeerbare versie, zonder toevoeging van allerlei chemische rommel?

HOGER SMELTPUNT

Een typisch gezond product is olijfolie. Er zitten vitamines (zoals E), mineralen en andere gezonde stoffen in. Het onverzadigde vet in de olie verkleint zelfs het risico op hart- en vaatziekten. Er is wel een maar. Verbrandt de olie? Dan gaan allerlei goede stoffen verloren en veranderen sommige zelfs in ongezonde vetten. Daarnaast verdwijnt de bekende olijvensmaak bij bakken en braden in de meest pure olijfolie, de extra vierge. Niet handig dus. Min of meer bij toeval is nu iets ontwikkeld dat deze problemen voorkomt: smeerbare olijfolie.

Inspiratie uit Afrika

Natuurlijk is smeerbare olijfolie zelf te maken. Zet hiervoor een kommetje olijfolie in de diepvries en na een uur is het vast en smeerbaar. Maar... eenmaal buiten koelkast of diepvries loopt de olie zo uit het kommetje. Zéker bij hogere temperaturen. Tegen dat probleem liep ook een producent van margarines aan bij zijn export naar onder meer Afrika, weet Rob Bouman, salesmanager bij Intriguing Brands. "Daarom kwam iemand op het idee speciaal hiervoor margarine te ontwikkelen met een hoger smeltpunt, zodat het smeersel niet uit het potje loopt." Dat werkte en zo brainstormde men om dit ook met olijfolie te proberen. Verrassend genoeg ging dat goed. En zo komt het dat Oiliva het levenslicht zag: 100 procent extra vierge smeerbare olijfolie van 100 procent Spaanse origine. "Normaal zit in boters die olijfolie claimen 10 tot 20 procent olijfolie, maar dit is dus echte, pure olijfolie", aldus de trotse manager.

> Samples

Smeerbare olijfolie proberen? Intriguing Brands stelt samples beschikbaar. Vraag uw Horesca-accountmanager.



Doe de duimtest

In de koelkast wordt deze smeerbare olijfolie niet hard. "Stop je duim erin en je kunt doorduwen tot op de bodem", illustreert Rob. Deze 'duimtest' leidt dus tot een dikke tevredenheidsduim. Ook omdat de olie een 100 procent natuurproduct is, zonder toevoegingen zoals zout, E-nummers en andere additieven. Daar komt bij dat de olie handig is voor zowel ontbijt als in de keuken: in dressing en bij het bakken en braden. "Waar dressing normaal de slablaadjes laat verwelken, blijft deze vaste olijfolie aan het blad zitten en houdt die de blaadjes langer krokant", stelt de salesman.

Gebruiksadvies

Hoe brengt een kok Oiliva aan? "Een simpel siliconenkwestje is genoeg. Daarmee smeert je het bijvoorbeeld op de kipfilet of biefstuk. Dan even kruiden en vooral in een droge pan leggen, want de smeerbare olijfolie vervangt het bakvet in de pan." Om te bewijzen dat deze vorm gezonder is voor de portemonnee roept Rob het beeld op van de keuken die meestal een flinke scheut vloeibaar vet in de pan spuit. "Alles wat naast het vlees ligt, is dan eigenlijk te veel en kan verbranden. Vloeibare olijfolie is nou eenmaal moeilijker te doseren." Natuurlijk verschilt de besparing per keuken, maar hij praat met de smeerbare variant over verbruiksafname tot wel 60 procent. "Mensen zeggen wel eens dat Oiliva duurder is. Maar kijk eens hoeveel bak- en braadvet je erdoorheen spuit. Volgens mij speelt hier de gebruiksonbekendheid een grotere rol."

Verlost van restjes kruiden

Naast de financiële kant zit er ook een praktische kant aan het nieuwe product. "Ga je vlees kruiden, dan draai je het kruidenmengsel van tevoren door de smeerbare olijfolie. Daarna spatel je dit eenvoudig op het vlees." Heel handig en hygiënisch. En ook hier constateert Rob besparing, in dit geval op de hoeveelheid kruiden. "Kruid je een stuk vlees op je werkblad, kijk maar eens hoeveel er dan normaal naast ligt." Daarbij praat hij nog niet eens over de tijd en moeite om het werkblad hygiënisch schoon te maken.

EEN
**SILICONEN-
KWASTJE**
IS GENOEG





Extra vierge en andere olijfolieweetjes

Olijfolie komt meestal uit landen langs de Middellandse Zee. Zoals Spanje, Italië en Griekenland. Door olijven met pit en al te persen ontstaat uit zowel vruchtvlees als pit de bekende olijfolie. Die olie kent verschillende classificaties. Van traditioneel en vierge tot extra vierge. Deze classificaties hebben te maken met de tijd tussen plukken en persen. En met de temperatuur tijdens het persen. Samen bepalen ze de zuurgraad, het oliegehalte en de smaak van de olijfolie. Extra vierge is olijfolie van een eerste koude persing en ondergaat geen extra zuiverings- of bewerkingsproces. Het is dus puur onbewerkt olijvensap. En dat levert de bekende olijfsmaak op.

Geen kans op verbranden

Een ander aspect van de smeerbare olijfolie is de gezondheid. Olijfolie, zeker de extra vierge, is van zichzelf al reuze gezond. Dat geldt ook voor de extra vierge smeerbare olijfolie. De kans op ongezonde situaties hierbij is zelfs nihil. "Het brandpunt van dit product ligt boven de 260 graden. De olie verbrandt dus niet bij normale gebruikstemperaturen. Daarmee weet je zeker dat de gezonde stoffen erin blijven en dat je ook ongezonde vetten voorkomt, die ontstaan als je bij gewone olie het vlees te snel in de pan doet."

Vernuftig productieproces

Om de nieuwsgierigheid van velen te bevredigen wil Rob wel een tipje van de sluier oplichten hoe de smeerbare olijfolie wordt gemaakt. "De olie wordt nu gehydrogeneerd, gekristalliseerd en gefilterd in een koud proces. Zonder chemische verbindingen verdikken we de olie, zodat een vaste massa ontstaat. Als je deze 'groene klei' op temperatuur laat komen en mengt met een beetje olijfolie, wordt die daarna smeeraar." En zo weet Intriguing Brands dus iets echt unieks op de markt te brengen. Het bedrijf werkt sowieso alleen met intrigerende merken en kleine producenten. Daarom biedt het onder meer ook gin met botanicals (natuurproducten) en suikervrije, natuurlijke energiedrankjes voor dames. En sinds kort bewijst het bedrijf dus ook dat smeerbare olijfolie niet langer een fabeltje is. ■