



**Külasta meid Maamesil 20. – 22. aprillil 2017**

Olivia teeb sel aastal koostööd Jõgevamaa Koostöökojaga olles Maamesil väljas koos teiste Jõgevamaa ettevõtetega Jõgevamaad tutvustaval pinnal.

Olivia leiad D-hallist toidumessi alal D-58 pinnal.

Messil tutvustame Olivia tootesarja, räägime õli tootmisest ja õli kasulikkusest.

Pühendudes kevade algusele tuletame meelde maitstva pesto valmistamise võimalusi, kus koduaias tärkavast rohelisest (naat, karulauk, salat, võrsed, võilill, basiilika jne) on võimalik omale kodustes tingimustes valmistada suurepäraselt maitsvat tervislikku pestot.

Pakume oma valmistatud pestot maitsta messikülastajatele Olivia messialal.

Olivia soovitab:

### KEVADPESTO

- 1 pott basiilikut
- 50 g piinia- või seederänni seemneid
- 1 küüslaugu küüs
- 40 g riivitud Parma juustu
- 100 ml Olivia rapsiõli
- Soola, pipart maitse järgi



Purusta blenderis küüslauk, seemned ja osa Olivia rapsiõlist ühtlaseks seguks. Lisa basiilikulehed, sool ja pipar ning kõige lõpuks Parma juust ja ülejäänud Olivia rapsiõli.

### GRILLISÜÜTEÕLI



Alusta grillihooaega! Grillsütt aitab süüdata kiiresti ja mugavalt Scanola Balticus valminud looduslik Grillisüütelõli, mis ei jäta valmivatele roogadele lisamaitset ja –lõhna.

Grilliõli koosneb rapsiõlist, millele on lisatud lihtalkoholi.

Vala õli sütele, süüta kohe!

## MAITSEÕLID

Lisaks Grillisüüteõlile on võimalik tutvuda ja kaasa osta Olivia maitseõlised. Maitseõlid on valminud käsitööna – Pärnumaa Tamme talu ürtidest ja kvaliteetsest eestimaisest rapsiõlist.

Maames toimub N, 20.aprill – 10.00-18.00, R 21.aprill – 9.00-18.00, L 22.aprill – 9.00-16.00.

Tutvu Olivia uudiste ja toodetega kodulehtedel [www.scanolabatic.ee](http://www.scanolabatic.ee) või [www.olivia.eu](http://www.olivia.eu). Põnevaid ideid ja kingimänge leiad Olivia Facebookis <https://www.facebook.com/Naudiehedaidmaitseid/>

