

SMAAK- EXPLOSIES DANKZIJ ARQAN

Topchefs en gepassioneerde hobbykoks gebruiken culinaire arganolie al langer dan vandaag. De bijzondere en zeldzame Marokkaanse olie combineert diepe smaaksensaties met gezondheidsvoordelen. Arqan heeft een groot sociaal enagement. Het merk zorgt voor een fair inkomen voor de Marokkaanse vrouwen die dit *liquid gold* produceren. Lekker koken met gemoedsrust, zalig.



In Marokko is de arganboom ‘de boom die leven’ geeft. Al eeuwenlang gebruiken mensen de olie voor talloze doeleinden: als smaakvol ingrediënt, als remedie tegen ziekten en als bewaarder van jeugd en vitaliteit. Vandaag de dag vind je arganolie ook steeds meer in keukens, omdat de olie de smaaksensatie van gerechten naar een hoger niveau brengt. Aangezien elk lot van arganolie de kenmerken draagt van het terroir waar de boom groeide, is elke smaak uniek. En dat geldt zeker voor de Arqan arganolie.

EEN ZEGEN VOOR GEEST EN LICHAAM

Om de culinaire kwaliteiten van de Arqan arganolie in de verf te zetten, ging het merk in zee met vier topchef-ambassadeurs: Frank Fol (The Vegetables Chef®), Marcel Thiele (Spice Hunter), Xavier Pellicier (Restaurant Xavier Pellicier – Healthy Kitchen) en Luc Kusters (Bolenius, Amsterdam). Deze vier namen verbinden zich aan het verhaal van Arqan. Ze engageren zich om restaurants en cateraars de bijzondere culinaire eigenschappen en talloze gezondheidsvoordelen van de

arganolie te laten ontdekken, alsook om het duurzame en eerlijke verhaal te verspreiden.

Lekker eten en gezond blijven? Het is vaak een zoektocht, maar Arqan is een wetenschappelijk onderbouwde zegen voor lichaam en geest. Dankzij een hoge concentratie vitamine E, antioxidanten en goede vetten, versterkt arganolie het immuunsysteem, bevordert het de spijsvertering, revitaliseert het cellen, voorkomt het verkalking van de slagaders enzovoort. Verder helpt de olie bij het reguleren van de bloedsuikerspiegel en het verlagen van het cholesterolgehalte.

EEUWENOUDER TRADITIE GEEFT PURE OLIE

De productie van de Arqan arganolie gebeurt in de streek rond Agadir, helemaal volgens de regels van de kunst, met eeuwenoude tradities en strikte voorwaarden. De Marokkaanse overheid is de eigenaar van de arganbomen en kent families het uitbatingsrecht van een aantal bomen toe. Het oogstseizoen ligt strikt vast en begint als de overheid het officieel opent. Dan pas mogen families de rijpe noten die van de boom vielen,



oogsten en bewerken. Het is een meticulous en lastig werk dat meestal enkel door vrouwen wordt uitgevoerd en waarvoor ze de noten eerst met gebruik van botten stenen van hun schil en pulp ontdoen. Achteraf worden ze met de hand gekraakt. De reden voor dat handwerk? Er bestaat vandaag nog geen modern alternatief dat het fijne kraken-met-de-handen evenaart. Na een selectie van de beste noten volgt het persen.

De noten voor de culinaire Arqan arganolie worden eerst geroosterd, waardoor de olie zijn warme, hazelnootachtige smaak krijgt. Na filtering gaat de olie in flessen. Puur, zonder er iets aan toe te voegen. Arqan komt bovendien uit biologische en duurzame landbouw, waardoor het echt een eerlijk product is. De gevulde flesjes worden verzegeld en verzonden met een traceerbare code. Op die manier weten kopers welke familie de olie produceerde.

WINST VOOR DE GEMEENSCHAP

Het mooie aan het verhaal van Arqan is dat het merk zijn eco-sociale principes ook waar maakt: de winst vloeit gedeeltelijk terug naar de lokale

gemeenschappen, waar ze echte jobs oplevert voor diegenen die het harde werk doen. Door een zo groot mogelijk deel van de productie in Marokko te houden, zorgt Arqan voor betaalde banen voor lokale vrouwen. Ze krijgen een eerlijk loon, wat betekent dat ze voor hun gezin kunnen zorgen en een bijdrage kunnen leveren aan de lokale economie.

EEN BOX VOL VLOEIBAAR GOUD

Voor wie graag kennis wil maken met Arqans arganolie, biedt het merk een mooie box aan met een flesje olie, een prachtig geborduurd katoenen servet en een aantal recepten van internationale topchefs.

Scan daarvoor onderstaande QR-code, vul de promotiecode HERFST22 in en geniet van 10 % korting op je eerste aankoop.

www.arqanoil.com



Witte carpaccio

met bloemkoolcrème &
arganolie van Xavier Pellicers

400 g **bloemkool**
400 g **paarse bloemkool**
95 ml **extra vierge olijfolie**
3 g **zout**
arganolie

Snijd de bloemkool in reepjes van 1,5 cm dikte en kook gedurende 4 min op 116 °C.

Voeg in een blender de nog warme bloemkool, de olijfolie en het zout toe en mix gedurende 5 min op maximale snelheid. Zet daarna de homogene crème opzij.

Schaaf de paarse bloemkool en het groene blad met een mandoline in heel dunne plakjes als carpaccio.

Serveer de bloemkoolcème in een diep bord, voeg er de witte carpaccio van bloemkool aan toe en druppel er arganolie over.

