

# DET BEDSTE AF DET BILLIGE

## OLIVENOLIETEST

### First price

#### Meny

**30 kroner.**

Den dufter ikke så godt, og det er helt sikkert ikke en af de dyre. Den smager heller ikke særlig godt. Den smager bittert og sådan lidt ligegyldigt. Puha. Jeg tror, det er en af de allerbilligste.



### Øgo

#### Netto

**35 kroner.**

Den dufter en del af græs. Den smager meget mildt og vandet og ville være god at stege i. Den smager dog lidt bedre end den første, jeg smagte.



### Il Fornaio

#### Meny

**110 kroner.**

Den dufter af urter og græs. De dyre olivenolier har også sådan en lidt pebret smag og en lidt prikkende fornemmelse på tungen. Den har alt, hvad den skal have. Jeg vil ikke anbefale den til stegning, men den er god til salat.



**DEN DYRE**

### San Felipe

#### Fakta

**24 kroner.**

Den dufter ikke af så meget og er lidt vandet. Den mangler lidt smag af oliven. Den sidder sådan helt oppe i næsen og smager ikke særlig godt. Man kan måske bruge den til at vaske hunden i, så får den en flot pels.



# 'DU KAN MÅSKE BRUGE DEN TIL AT VASKE HUNDEN I'

En enkelt af de billige olivenolier i blindtesten havde de samme kvaliteter som en dyr olivenolie

DITTE KOEFOED | XDKO@BT.DK  
JON WICHE | JONW@BT.DK

**Kogemanden Thomas Alcayaga blindtester i denne uges 'Det bedste af det billige' olivenolie.**

»Vi skal ikke heldigvis ikke smøres ind i det, kun teste det,« siger Thomas Alcayaga og griner.

»Hvis jeg skulle sige, hvordan en god olivenolie smager, så er det en, der smager sådan lidt græsset og grønt og friskt. Den må gerne have en lille smule bitterhed, men ikke være besk.«

En billig olivenolie koster typisk mellem 20 og 35 kroner for en halv liter, og de dyre koster 100-110 kroner for en halv liter.

»Så hvis du skal bruge en halv liter, så kan det jo godt betale sig at finde en god en af de billige,« siger kogemanden, før han går i gang med blindtesten.

Olivenolie er en vegetabilsk olie, som er udvundet fra frugten fra oliventræet, der stammer fra Middelhavsområdet. I middelhavslændene har den i generationer både været anset for at være sundhedsfremmende og indtaget en vigtig plads i kosten.

Olivenolie anvendes i mad, kosmetik og sæbe og anses for at være en sund diætolie, fordi den har et højt indhold af monoumættede fedtsyrer.

Mens kogemanden Thomas Alcayaga blindtester de fem forskellige olivenolier, gemmer der sig dog også én dyr imellem.

Da Thomas har blindsmagt alle produkter, er han i tvivl om, hvilken af to produkter der er den dyre olivenolie: Farchioni fra Rema til 23,50 kroner eller Il Fornaio fra Netto til 110 kroner. Derfor får de begge fem stjerner.



**B.T. TESTVINDER**

### Farchioni

#### Rema 1000

**23,50 kroner**

Den har den dér lidt dyre duft af græs og peber. Jeg tror måske, det er den dyre. Hvis det ikke er den dyre, har den helt den samme kvalitet som de dyre olivenolier.



SE VIDEO FRA TESTEN: BT.DK