

Casa Astrid pakt hoogste prijs in New York

Vlaams-Italiaanse olijfolie van Casa Astrid valt internationaal in de prijzen. Nieuwe smaken schieten meteen raak.

Gent/Assisi/New York, 3 mei – Het Gentse Casa Astrid van olijfbouwer Jean-Luc Decroo, dat hoogwaardige extra vierge olijfolie produceert in Italië, is de trotse winnaar van een gouden medaille op de recente New York International Olive Oil Competition (NYIOOC). Met meer dan 1000 inzendingen uit 28 landen is de competitie een van de meest prestigieuze olijfoliewedstrijden ter wereld. Bij de eerste passage van Casa Astrid in New York, zo'n twee jaar geleden, ging de olijfolie van Decroo met zilver aan de haal.

De winnende extra vierge olijfolie van Casa Astrid is gemaakt van de hoogste kwaliteit olijven die groeien in Assisi, Italië. Ze wordt geproduceerd met behulp van traditionele methoden die al generaties lang worden doorgegeven. Het resultaat is een complexe en smaakvolle olijfolie die perfect is voor een breed scala aan culinaire toepassingen.

“We zijn enorm verheugd met de gouden medaille op de NYIOOC”, aldus bezieler Jean-Luc Decroo van Casa Astrid. “Deze prijs is een eerbetoon aan het harde werk en de toewijding van ons team. Maar ook aan de superieure kwaliteit van onze olijven en ons commitment aan traditionele productiemethoden én het inzetten op behoud alsook uitbreiding van de olijfgaarden via het gekende Adopt a tree-programma. Na dat zilver is dit de ultieme bekroning. En dat doet veel plezier na de bijzondere (corona)jaren.”

De gouden medaille van de NYIOOC is de nieuwste in een reeks onderscheidingen voor Casa Astrid, dat al een tiental jaar hoogwaardige extra vierge olijfolie op de markt brengt. Het bedrijf won talrijke prijzen voor zijn diverse producten, waaronder ook al een gouden medaille in de gerenommeerde EVO Italy International Olive Oil Contest en zilver op het NYIOOC van 2021.



Niet zomaar een flesje olijfolie



Voor Casa Astrid gaat het niet om zomaar een flesje olijfolie. Met geduld, passie en liefde produceren ze op de flanken van de heuvels in Assisi al jaren olijfolie die niet enkel lekker is, maar ook zeer gezond. Een olijfolie vol antioxidanten en onverzadigde vetten, verpakt in duurzame roestvrijstalen flessen en leverbaar met handige navulpakken. Daarnaast zet het bedrijf zich in voor duurzame landbouw en traditionele productiemethoden. Zo verzekeren ze vooral ook een milieuvriendelijk product.



“We zijn er trots op dat we met Casa Astrid een product kunnen bieden dat niet alleen heerlijk smaakt, maar ook zo gezond is én milieuvriendelijk. We willen onze klanten laten zien dat deze Italiaanse extra vierge olijfolie veel meer is dan een gewoon ingrediënt. Dit is bovendien toch net wat anders dan het doorsnee flesje uit de winkelrekken. Die boodschap blijven we benadrukken”, besluit Jean-Luc Decroo van Casa Astrid.

Verhaal

Adoptieprogramma

Webshop

**CASA
ASTRID**

Info: www.casa-astrid.com

Contact Casa Astrid: Jean-Luc Decroo, +32 475 25 64 00

Contact Pers: Seppe Slaets (BUZZ), +32 477 62 87 66