

priredila: Zora Bjelousov / foto: Maja Pečanić

**PRAVA EKSKLUZIVA**

### *Golden olive oil - okus čistog luksuza*

Zlatne nijanse ekstra djevičanskog maslinovog ulja Golden olive oil s otoka Hvara zamamne su poput najljepšeg zlatnog nakita. Ali nije samo čistoća vrhunskog maslinovog ulja uzrok tog raskošnog zlatnog sjaja, već i listići čistog 24-karatnog zlata koji se presijavaju u njegovoj nježnoj uljnatost strukturi. Ovo je prvi takav proizvod na hrvatskom tržištu u kojem će pravi gurmani i hedonisti istinski uživati



U elegantnom ambijentu Smaragdne dvorane zagrebačkog hotela The Regent Esplanade, predstavljen je 2. srpnja luksuzni proizvod kakav još niste imali prilike vidjeti i nabaviti na hrvatskom tržištu. Pakiran poput najfinijeg parfema ili ekskluzivnog nakita, Golden olive oil, Zlatno maslinovo ulje, jedinstveni je gastronomski i estetski užitak za sve prave gurmane i ljubitelje vrhunskoga maslinova ulja, ali i za sve one koji pridaju veliku važnost ljepoti življenja i profinjenim ritualima jela. Naprosto ćete ga s ponosom držati na svome stolu, poput kakvog rijetkog ukrasa, te pažljivo točiti zlačano ulje po delicijama na svome tanjuru. I, naravno, s još većim užitkom jesti kao savršen spoj nezaboravnog okusa i prvoklasne vizualne suptilnosti.

### ***Stoljetne masline iz organskog uzgoja***

Riječ je o ekstra djevičanskom maslinovom ulju savršeno prožetih aroma - pažljivo usklađenog mirisa i okusa ploda masline te ujednačene gorčine i pikantnosti s okusom badema, rajčice i sušenog voća, pomiješanog s listićima čistog 24 karatnog zlata. Masline od kojih je načinjeno ovo prvorazredno ulje, brane su sa 130 stoljetnih stabala maslina koja se prostiru na jednom hektaru zemljišta okruženog morem i strmim planinama vinogorskog hvarskog kraja. Radi se o masliniku tvrtke Lesina, smještenom na južnoj strani otoka Hvara u blizini sela Sveta Nedjelja.

### ***Zlato kao vrhunski gurmanski užitak***

U Golden olive oil maslinovom ulju plivaju zlatni listići - kao suptilni ukras, ali i hedonistički raritet. Jestivo zlato kao dodatak jelima u današnjoj prehrani nosi oznaku E-175 i koristi se za dekoraciju, ali i zdravlje, jer se kroz stoljeća ono koristilo za smirivanje upala zglobova i lijek komplementaran aspirinu. U dekoraciji hrane zlato su koristili stari Egipćani, ali i renesansni kraljevi i plemići, opijeni raskoši. Dan danas, boce tradicionalne japanske rakije, sakea, sadrže listiće zlata koje se konzumira kako bi se poboljšalo zdravlje.



### ***Raskošno pakiranje i VIP kartica***

Golden olive oil nalazi se u elegantnoj obloj staklenoj bočici od 0,2 L, koja je pak smještena u luksuzno izrađenu drvenu kutiju premazanu crnim lakom visokog sjaja u sedam slojeva. Na kutiji se nalazi bravica za zaključavanje, a sve je upakovano u plišani etui. Kupac dobiva i bijele rukavice - kako se bočica ne bi nepotrebno mastila i kako bi se njome lakše i elegantnije rukovalo. Uz proizvod, kupac dobiva također i knjižicu s receptima te fotografijama hrane dekorirane Zlatnim maslinovim uljem i vlasničku karticu s rednim brojem ulja iz limitirane serije od 444 komada. Kartica vlasniku omogućuje dodatne pogodnosti - ponovno punjenje originalne bočice novom dozom Zlatnog maslinovog ulja (refill) i turistički posjet masliniku na Hvaru.

Prilikom predstavljanja Zlatnog maslinovog ulja, Antonio Božić, dizajner proizvoda i čovjek koji je osmislio čitav koncept ambalaže, objasnio je složen postupak izrade Golden olive oil-a i njegovog sofisticiranog pakiranja: „Svi zahvati koji se izvode u izradi ovog proizvoda rade se ručno i produkt su nekolicine hrvatskih majstora (od kojih neki imaju tradiciju proizvodnje koja potječe još iz 1861. godine). Za izradu jednog kompletnog primjerka potrebno je više od 120 radnih sati. Proizvod je zamišljen kao luksuzni užitek za istinske ljubitelje vrhunskog maslinovog ulja i kao ekskluzivan poklon.“



### ***Luksuzna prezentacija***

Posebne staklene vitrine izrađuju se za prezentacije i prodaju Zlatnog maslinovog ulja. Poput kakvog muzejskog primjerka bezvremenske ljepote, bočica zlaćanog ulja leži u svojoj kutiji, usred dobro osvijetljene staklene vitrine, što prvenstveno ističe njen izniman vizualni sklad. Staklene vitrine Golden olive oil-a bit će postavljene u luksuzne hotele i prodajne objekte u Hrvatskoj i inozemstvu (a moći će se naći i u nekim boljim trgovinama).

**Cijene:** Golden olive oil od 0,2 L, pakiran u drvenu lakiranu kutiju i plišani etui, uz bijele rukavice, knjižicu recepata i fotografije hrane dekorirane maslinovim uljem - 3 500 kn  
Refill u originalnu bočicu (na temelju VIP kartice) - 750 kn



**O tvrtki:** Orijentirana ograničenoj proizvodnji, tvrtka Lesina d.o.o. u svim svojim procesima uzgoja i prerade veliki naglasak stavlja na održavanje najviših standarda kvalitete pa valja naglasiti da se koriste isključivo organska gnojiva bez pesticida, dok se branje maslina obavlja ručno, bez mehanizacije i strojeva, a ulje se preša na hladno.

Osim toga, tvrtka Lesina dugogodišnji je lauret na međunarodnim natjecanjima maslinovih ulja, pa tako njeno Extra djevičansko maslinovo ulje već niz godina osvaja najviše nagrade na brojnim izložbama ulja u zemlji i inozemstvu ("Olive Oil Award Zürich" 2008. godine - zlatna medalja).