

OLI EXTRA VERGINE DI OLIVA

Spain | Greece | Tunisia | Mediterranean

I nostri Oli Extra Vergine di Oliva Biologici sono ottenuti direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Questi oli hanno un gusto intenso, e sono perfetti per condire a crudo e per cucinare tutti i tuoi piatti preferiti.



Ingredienti

Olio Extra Vergine di Oliva*. *Biologico

Come usarli?

Per cucinare i tuoi piatti preferiti e per i tuoi condimenti. Sono ottimi per carni bianche e rosse, prodotti da forno salati e verdure.

In cucina:



Il gusto unico ed aromatico dei nostri EVO è perfetto nelle ricette tradizionali, come in questa focaccia morbidissima preparata dalla nostra Ambassador Carlotta.

Nutrizione

L'EVO è ricco di acido oleico (Omega 9), polifenoli e vitamina E. Questi ultimi sono due potenti antiossidanti che contrastano la creazione di radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Il consumo di olio EVO contribuisce inoltre a proteggere il sistema cardiovascolare abbassando i livelli di colesterolo LDL.

Origini

Ognuno dei nostri EVO nasce da olive raccolte e frante in: Spagna, Grecia, Tunisia e nel Bacino Mediterraneo.

