

# OLIO PER FRITTURA

Olio di semi di girasole alto oleico



Il nostro olio per frittura è un'olio di semi di girasole estratto da una varietà di girasole che presenta semi ricchi di acido oleico (omega 9), un acido grasso monoinsaturo caratterizzato dall'alta stabilità. E' un olio perfetto per le frittiture, grazie al suo alto punto di fumo.

## Ingredienti

Olio di semi di Girasole Alto Oleico\*. \*Biologico

## Nutrizione

Quest'olio è ricco di acido oleico (Omega 9), un acido grasso monoinsaturo dalle proprietà antiossidanti e vitalizzanti.

## In Cucina:



Quest'olio è perfetto per ottenere delle frittiture asciutte e croccanti; In foto, i Frisjoli Longhi, delle frittelle sarde tipiche del periodo Carnevalesco.

## Come si usa?

Il suo alto punto di fumo (>230°C) lo rende perfetto per frittiture asciutte e croccanti, ma può impiegarsi anche per cucinare i propri piatti preferiti o nella preparazione di prodotti da forno.

## Curiosità

Quando si frigge, è bene scegliere un olio con un'alto punto di fumo. Tra tutti, il girasole alto oleico è uno dei più alti, insieme a palma & cocco deodorato.

## Differenze

L'olio di semi di girasole alto oleico si differenzia da quello linoleico a livello di composizione e impiego: il primo è da privilegiarsi per le frittiture, grazie al suo alto punto di fumo, il secondo è preferibile per salse e condimenti.