

OLIO DI MAIS

Olio di Germe di Mais



L'olio di mais viene estratto dal germe racchiuso nelle cariossidi dell'omonima pianta (*Zea mays*), cioè da quella specie di particella che sta all'apice del chicco di granturco - il germe. E' un olio molto leggero, perfetto per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati.

Ingredienti

Olio di Germe di Mais*.*Biologico

Nutrizione

Quest'olio è ricco di acidi grassi essenziali, in particolare di acido linoleico (Omega 6). Favorisce la protezione del sistema cardiovascolare e di controllo del colesterolo LDL.

In Cucina:

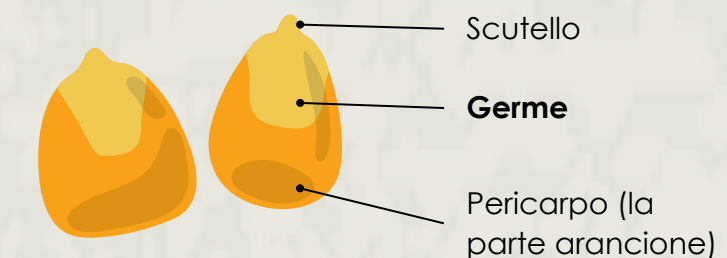


L'Olio di Mais è perfetto per torte, biscotti, muffins e molte altre preparazioni! In foto, dei deliziosi muffins homemade con lamponi e avena!

Come si usa?

Altamente versatile, si può utilizzare sia per condire che per cucinare.

E' ottimo per la preparazione di prodotti da forno dolci, quali torte e biscotti, in quanto in grado di donare morbidezza e leggerezza agli impasti.



Curiosità

La resa di produzione per chicco di Olio di Mais è molto bassa (circa un 2-5%)! La produzione diventa economicamente sostenibile in quanto i chicchi di mais (o granturco) sono impiegati anche per produrre farina e amido.