



L'olio extravergine possiede caratteristiche nutrizionali benefiche per l'organismo. Ricco in polifenoli, di cui l'oleocantale che conferisce all'olio la sensazione tipica di pungente e questo può essere considerato un indicatore di qualità, e vitamina E. Numerosi studi confermano che Un consumo regolare di olio extravergine d'oliva promuove la salute cardiovascolare.

L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

L'olio d'oliva, invece, è una miscela composta da olio raffinato, ottenuto quindi con sostanze chimiche, e olio vergine povero di nutrienti e neutro all'assaggio.





L'olio extravergine di oliva è uno dei pilastri della Dieta Mediterranea.

Conferisce ai piatti un sapore unico e indiscusso e possiede proprietà benefiche incredibili.

Da non confondere con l'olio di oliva, che possiede caratteristiche diverse dall'extravergine



il processo:

l'olio extravergine si ottiene sempre e solo attraverso processi meccanici di spremitura a freddo con temperature inferiori ai 27 gradi.



l'obiettivo è di tutelare la composizione del frutto fresco, ossia preservare tutti i composti che regalano caratteristiche sensoriali uniche e benefici per la salute.

L'acidità, per legge, non deve superare gli 0,8 grammi per 100 grammi, possiede specifiche caratteristiche chimiche e organolettiche ben definite di colore, odore e consistenza.

