

Oli di Semi

olio di
semi di
arachide

Ottenuto dai semi della leguminosa *Arachis hypogaea* L., comunemente nota come la nocciolina americana, è considerato tra i più pregiati oli di semi, grazie alla sua composizione in acidi grassi. La presenza di un elevato quantitativo di acidi grassi monoinsaturi, rende l'Olio di Arachide molto simile all'olio di oliva. Per la sua particolare resistenza alle alte temperature, è particolarmente indicato per la frittura di tutti i cibi, mentre a crudo se ne consiglia l'uso su insalate con frutta fresca, secca e noci.

olio di
semi di
mais

Ottenuto dal germe del seme di mais "*Zea mays* L." no OGM con tecniche di estrazione che ne preservano le proprietà organolettiche, questo olio possiede un alto contenuto di acido linoleico e acido linolenico, consigliato quindi per un'alimentazione priva di colesterolo. Ideale sia per la preparazione di fritture croccanti e delicate, che per condire a crudo preservando così tutte le sue proprietà nutritive.

olio di
semi di
girasole

Ottenuto dalla spremitura dei semi di girasole (*Helianthus annuus* L.) ricchi di acido linoleico, è particolarmente adatto per una dieta equilibrata e dal gusto leggero. Grazie alla sua capacità di esaltare il sapore naturale degli ingredienti, è adatto alla preparazione di maionesi, vinaigrette ed altre salse. Il suo elevato punto di fumo lo rende ottimo per le fritture leggere e croccanti.

olio di
semi di
soia

Ottenuto dai semi della pianta della soia *Glycine Max* no OGM, una leguminosa originaria dell'Asia, è caratterizzato dalla predominanza di acidi grassi polinsaturi essenziali, chiamati così in quanto l'organismo umano non è in grado di sintetizzarli, ma devono essere assunti necessariamente attraverso gli alimenti. Se ne consiglia l'uso a crudo su insalate, legumi e verdure crude o per la preparazione di soffici dolci.

Questo olio nasce da un'equilibrata combinazione di olio di semi di soia, olio di semi di girasole e olio di colza: tutti i semi utilizzati per la preparazione di questo olio sono no OGM. Dal gusto leggero se ne consiglia sia l'uso a crudo come condimento, che in cottura, adatto anche per la preparazione di verdure sottolio.

olio di
semi vari

Olio friggi d'oro – olio di palma stabilizzato: È ottenuto dai frutti di *Elaeis guineensis*, e sottoposto a processo di frazionamento e raffinazione. Rispetto agli altri oli vegetali, l'olio di palma è virtuoso perché presenta un rapporto bilanciato tra grassi saturi e insaturi, e rappresenta un'alternativa naturale agli oli vegetali idrogenati. Da utilizzare per la preparazione di prodotti dolci da forno e creme spalmabili.

olio di
palma

Prodotto dal cuore del germe di riso, questo olio è ricco di antiossidanti naturali e di acidi grassi monoinsaturi. È ideale come condimento a crudo, per la rosolatura e la cottura in forno. L'elevato punto di fumo lo rende ideale anche in frittura, specialmente per la Tempura.

olio di
riso



1 L
preziosa

1 L
lattina

25 L
lattina

1 L
preziosa

1 L
lattina

250 ml
preziosa

500 ml
preziosa

1 L
preziosa

5 L
PET

1 L
preziosa