

Oli Biologici



EVO
100% ita
Tenuta

Prodotto con olive 100% Italiane, coltivate in ambiente naturale secondo i rigorosi metodi dell'agricoltura Biologica. Questo olio della linea Tenuta del Roero è un extravergine di oliva non filtrato; il suo aspetto velato di colore verde intenso e il suo caratteristico aroma fresco di olive appena frante lo rende ideale per l'uso a crudo sulle insalate, i piatti di mare come i crostacei e il pesce, anche bollito.

EVO
100% ita

Prodotto con olive Italiane provenienti esclusivamente da agricoltura biologica, è ottenuto nel completo rispetto dell'ambiente attraverso un processo controllato e certificato da Q Certificazioni ITALIA. Dal profumo fruttato con note di mandorla fresca, il Bio ha un gusto rotondo e deciso, con una leggera punta piccante.
Da consumare a crudo su pesce e verdure.

EVO
UE

Il Bio UE è un Olio Extravergine di Oliva di eccellente qualità ottenuto da olive coltivate e raccolte seguendo fedelmente i rigorosi metodi dell'agricoltura Biologica, il cui il processo è controllato e certificato da Q Certificazioni ITALIA. Il nostro Bio UE è genuino, dal gusto fruttato e dedicato, consigliato per l'utilizzo a crudo per condire pietanze cotte al vapore, pappe per neonati e piatti della cucina vegetariana e vegana.

olio di
cocco

L'Olio di Cocco è unico, mostrandosi solido a temperatura ambiente e liquido se riscaldato. Si estrae dalla polpa essiccata del cocco biologico ed è ritenuto uno degli oli più salutari, grazie ai suoi acidi grassi saturi a catena media, molto più salutari rispetto a quelli a catena lunga. Adatto per le fritture è ottimo anche per la preparazione di dolci da forno.

olio di
semi di
girasole

L'Olio di semi di Girasole si ottiene dalla pressione dei semi di Helianthus Annuus, ed è caratterizzato dall'assenza di odori e sapori anomali, rendendolo indicato per la produzione di salse come la maionese o la citronette, e per la creazione di creme e dolci. È spesso usato nella frittura ed è adatto alla conservazione in vaso di legumi, ortaggi, insaccati o formaggi.

olio di
semi di
colza

L'olio di Colza Vergine Biologico si ottiene dalla spremitura a freddo dei semi biologici di Brassica napus L., una pianta dal fiore giallo brillante che cresce principalmente nei climi nordici. Dall'aspetto limpido, è ricco in acidi grassi essenziali Omega 3 e Omega 6. Da consumare a crudo per mantenerne inalterate le proprietà nutrizionali, è adatto come condimento di insalate e verdure grigliate, e per preparare salse.

olio di
semi di
mais

L'olio di mais BIO viene estratto direttamente dal germe del granturco ed è composto per il 40-60% da acido linoleico, e per il 20-40% da acido oleico (grasso tipico del girasole alto oleico e dell'olio extra vergine di oliva) e contiene solo il 10-15% di acido palmitico. Da consumare a crudo come condimento per non perdere le sue proprietà sulle verdure ed il pesce cotto al vapore.

olio di
semi di
canapa

Il seme di canapa (Cannabis Sativa) viene spremuto a freddo con un metodo totalmente biologico, per mantenerne inalterate le eccezionali proprietà nutraceutiche. Fonte eccezionale di vitamina E, tocoferolo e tocotrienolo, antiossidanti e acidi grassi essenziali, se ne consiglia il consumo a crudo per insalate e pesce, e per la preparazione di salse e creme, o tal quale come integratore alimentare al mattino.

olio di
semi di
chia

I semi di chia sono i frutti ottenuti dalla pianta Salvia hispanica, originaria dell'America Centrale, dal quale è possibile estrarre un olio di ricco di grassi come gli omega 9, 6 e 3, e dalle innumerevoli proprietà fitoterapiche. L'estrazione dell'olio avviene per spremitura a freddo di semi biologici.
Se ne consiglia l'uso in cucina a crudo per arricchire insalate o antipasti.

olio di
semi di
lino

Ottenuto dalla spremitura dei semi biologici del Linum usitatissimum L. (Linaceae), una pianta che cresce nei climi temperati e tropicali. Questo olio presenta un aspetto limpido ed è ricco di acido alfa-Linolenico, un acido grasso polinsaturo della serie omega 3. Dal sapore delicato è adatto al condimento di insalate, verdure grigliate, e pesce. Si consiglia di conservare questo olio in frigorifero una volta aperto.



750 ml
farm



500 ml
preziosa



5 L
lattina



1 L
preziosa



450 ml



500 ml
preziosa

250 ml
preziosa