

Oli Speciali

olio di argan

Un olio ricco di Omega 6 e Omega 9 viene considerato un ottimo alleato per combattere l'insorgere di patologie cardiovascolari e ridurre il livello di colesterolo cattivo nel sangue. Dall'alto potere antiossidante, è utilizzato anche in ambito cosmetico. Da consumarsi a crudo per condire insalate e verdure grigliate, la pasta o il cous cous.

olio di avocado

Questo olio possiede proprietà antiossidanti grazie alle vitamine del gruppo B, K, E, C e aiuta a prevenire le malattie cardiovascolari grazie all'elevato quantitativo di acidi grassi essenziali mono e polinsaturi. Da utilizzare per arricchire insalate o antipasti, ottimo anche per la cottura.

olio di semi di zucca

Ottenuto dalla spremitura a freddo dei semi di zucca, grazie ai suoi acidi grassi insaturi, l'Olio di Zucca aiuta a regolarizzare i livelli di colesterolo nel sangue. Ricco di vitamina E protegge dallo stress ossidativo. Da consumare a crudo, per l'insalata o per arricchire i piatti della tradizione mediterranea.

olio di semi di canapa

Ottenuto dalla spremitura a freddo dei semi di canapa (Cannabis Sativa) biologici, è fonte di vitamina E, e ricco di sostanze antiossidanti e acidi grassi essenziali. Da consumare a crudo per condire insalate e pesce è adatto anche per la preparazione di salse.

olio di pinoli

Ottenuto dalla spremitura di Pinoli, è costituito per circa il 50% da acidi grassi polinsaturi Omega 6, oltre ad essere molto ricco di sostanze antiossidanti. Da consumare a crudo su pesce o carni bianche, è sublime in pasticceria, dove la sua versatilità ne permette l'impiego nella preparazione di moltissimi dolci.

olio di mandorla

Ottenuto dalla spremitura delle mandorle dolci, è una buona fonte di acidi grassi insaturi, e ricco di vitamine (B ed E) e sali minerali (zinco, ferro, calcio, magnesio, fosforo e potassio). Da consumare a freddo per condire insalate, la sua dolcezza lo rende adatto alla preparazione di dolci e prodotti da forno.

olio di semi di lino

Questo olio dall'aspetto limpido si ottiene dalla spremitura dei semi di *Linum usitatissimum* L. (Linaceae). Particolarmente ricco di acido alfa-linolenico, un acido grasso polinsaturo della serie omega 3. Dal sapore delicato può essere utilizzato come condimento di qualsiasi piatto, in quanto non altera il gusto delle pietanze su cui è utilizzato. Ottimo per l'insalata, le verdure grigliate, sul pesce.

olio di pistacchio

L'olio di Pistacchio possiede un elevato quantitativo di acidi grassi essenziali mono e polinsaturi. Dal sapore delicato, è adatto ad essere utilizzato in molti piatti della tradizione culinaria. Da consumare sia a crudo per esaltare il sapore di carni bianche o pesce crudo, oppure per la preparazione di salse, torte o biscotti.

olio di nocciola

Ottenuto dalla spremitura a freddo dal frutto *Corylus avellana*, è costituito per più dell'80% da acido oleico. Può essere usato nelle preparazioni di salse e di piatti principali come pasta, carne, pane e derivati o per condire le insalate. L'elevato quantitativo di acido oleico ne garantisce la stabilità anche ad alte temperature, dunque è consigliato per prodotti da forno quali dolci e biscotti.

olio di noce

Ottenuto dalla spremitura a freddo dei gherigli di noce (*Juglans Regia*). Possiede elevate quantità di acidi grassi polinsaturi, ed è fonte di acido alfa-linolenico, rappresenta quindi un ottimo ausilio per il controllo del colesterolo o trigliceridi. Dal gusto morbido e delicato, se ne consiglia l'uso a crudo su carni crude, formaggi freschi, pasta, legumi, patate, asparagi e pesce.



250 ml
preziosa

500 ml
preziosa