

100%-ный оливковый сок



Оливковое масло является основой средиземноморской диеты, которую ЮНЕСКО признало нематериальным культурным наследием.

Односортное оливковое масло "экстра вирджин" из оливок сорта Ночеллара дель Беличе, собранных **вручную** и выращенных **без** применения каких бы то ни было **химикатов**, обладает уникальным вкусом и ароматом.

Оливковое масло имеет богатейший состав жизненно важных натуральных веществ:

- содержит **ненасыщенные жиры**, которые являются структурным компонентом всех клеток, обеспечивая их устойчивость и пластичность;
- содержит большое количество **антиоксидантов, витаминов А и Е**, которые нейтрализуют вредное воздействие на организм свободных радикалов;
- богато **минеральными веществами**, улучшая состав крови, способствуя минерализации костных тканей.

Прекрасно усваивается организмом, поскольку стимулирует желудочно-кишечную секрецию, одновременно оказывая **противовоспалительное действие**.

Оливковое масло помогает нам **дольше жить, не старея, снижает риск сердечно-сосудистых заболеваний и диабета и даже предотвращает депрессию.**

... Об оливковом масле

Определяется ли качество оливкового масла холодного отжима только природными факторами (почва, климат, культивация)?

Безусловно, однако методы культивирования, включая выбор момента, подходящего для сбора, сроки и способы хранения оливок, технология экстракции и режим хранения самого масла - всё это факторы, зависящие от человека - производителя масла. Эти факторы напрямую влияют на органолептические характеристики масла и таким образом определяют его качество.

Для сохранения своего качества оливковое масло холодного отжима должно храниться в контейнерах, не пропускающих свет, по возможности при низкой температуре и вдали от источников тепла.

Действительно, для сохранения пищевых и органолептических свойств оливкового масла холодного отжима нужно уменьшить его контакт с воздухом и избегать света, который может ускорить окисление (прогорклость).

Является ли горечь отрицательной характеристикой, которую имеет прежде всего молодое оливковое масло холодного отжима?

Горечь - это характерный вкус, который имеют масла, полученные из зелёных оливок; он более интенсивный у некоторых сортов оливок, и это обусловлено присутствием соединений фенола. Восприятие горечи указывает на высокое питательное качество и присутствие биологически активных веществ, а также наибольшую устойчивость к окислению.

Чем обусловлено пощипывание горла при дегустации оливкового масла?

Эта характеристика связана с выгодным присутствием полиненасыщенных жирных кислот, и она сильнее выражена у масел, полученных от менее зрелых оливок или вследствие определённого способа отжима.

Подходит ли оливковое масло холодного отжима для жарки?

Оливковое масло холодного отжима лучше, чем другие растительные жиры, выдерживает высокие температуры, прежде всего из-за высокого содержания фенольных веществ.

Чем отличается оливковое масло первого холодного отжима от других жиров?

Все масла содержат одинаковое количество калорий. Однако, оно более ароматное, и для придания вкуса пище его нужно меньше. Оливковое масло лучше других растительных жиров усваивается, содержит больше полиненасыщенных жирных кислот и поэтому рекомендовано для детей и пожилых.

Маргарин лучше, чем растительное масло?

Маргарины, полученные в основном из дешёвых растительных масел, образуются обычно с помощью "гидрирования". В целом это плохо усвояемые жиры, которые вызывают атеросклероз так же, как и сливочное масло.