

Looking for
THE PERFECT
FOOD
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA EUROPEO
UNICO COME LA SUA QUALITÀ

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



UNICI SI NASCE E SI DIVENTA

Scopri le virtù e i segreti
dell'olio extravergine
di oliva europeo



Che meraviglia, l'extravergine

Scegli chi è genuino fino in fondo e ti offre il piacere della massima naturalezza. L'olio extravergine di oliva europeo è il grande protagonista della dieta mediterranea.

Come lui nessuno è così ricco di gusto e di proprietà benefiche per il tuo organismo.

Il motivo? L'olio extravergine di oliva europeo, quello con il marchio DOP o IGP sull'etichetta, è garanzia di qualità eccellente, superiore a quella di tanti altri tipi di olii.





Molto più di un semplice condimento

Non confonderlo con uno dei tanti condimenti che finora hai usato. L'olio extravergine di oliva europeo è un vero e proprio alimento. Oltre al suo squisito, inconfondibile sapore ti regala tanto più benessere; infatti contiene i famosi grassi insaturi, ovvero gli acidi "buoni" che possono contribuire a mantenere il normale livello di colesterolo nel sangue, svolgendo una funzione protettiva sul cuore e sul sistema circolatorio. Oltre che uno straordinario piacere, l'olio extravergine di oliva rappresenta un vero e proprio stile di vita!

ACIDO OLEICO

ACIDO LINOLEICO



POLIFENOLI

VITAMINA E

Unica qualità, molteplici gusti

Si può essere unici e nello stesso tempo offrire il piacere di poter scegliere tra una vastissima varietà di aromi e di gusti, tutti squisiti. L'olio extravergine di oliva europeo ha anche questo grande vantaggio, quello di avere mille personalità.

Impara a riconoscerle, scoprirai come utilizzare al meglio l'olio extravergine d'oliva in cucina valorizzando al meglio i tuoi piatti, dai più semplici ai più elaborati, con sapori più fruttati e decisi o via via più delicati.



Una questione di etichetta, l'eccellenza è ben garantita

La qualità unica dell'olio extravergine di oliva europeo è tutelata dai marchi DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta).

I marchi, posti sull'etichetta della bottiglia, ti garantiscono la provenienza certa dell'olio extravergine dai Paesi dell'Unione Europea.

Solo il vero, autentico extravergine ha questa garanzia, per proteggerti dalle imitazioni.

CURIOSITÀ E SEGRETI

20 grammi al giorno, la dose della salute.

Circa 20 grammi di olio extravergine di oliva europeo, in una dieta giornaliera equilibrata, aiutano il tuo fisico a mantenersi in salute.

© shutterstock



BIO, il marchio tutta natura

BIO significa biologico e definisce i prodotti dell'agricoltura biologica, ottenuti grazie alla naturale fertilità del suolo. La caratteristica fondamentale di un prodotto BIO è l'assenza di sostanze chimiche durante le fasi di produzione e l'esclusivo impiego di antiparassitari di origine naturale. Chi sceglie BIO sceglie il benessere.

Il gusto è bello e fritto

Una caratteristica molto utile in cucina dell'olio extravergine d'oliva è il suo punto di fumo molto elevato. La presenza del fumo, infatti, segnala il momento in cui l'olio si deteriora e produce i dannosi "radicali liberi".

Di conseguenza, l'olio extravergine d'oliva resiste meglio della maggior parte degli altri olii alle alte temperature, quindi è perfetto per le frittiture.



© shutterstock

L'olio perfetto sott'olio

Niente è meglio dell'olio extravergine d'oliva per la conservazione degli alimenti sott'olio.

La ragione è semplice, la sua stabilità ossidativa consente di preservare più a lungo nel tempo sia il gusto che le proprietà nutrizionali.





CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA



www.lookingfortheperfectfood.eu