

46° PARALLELO

Olio extra vergine d'oliva

Benessere naturale
Olio extra vergine d'oliva

Il 46° parallelo delimita settentrionalmente la zona a tradizione olivicola posta più a Nord a livello mondiale.

46° parallelo, olio extravergine dell'estremo nord, è prodotto con un sapiente mix di tre qualità: l'autoctona Casaliva, la Frantoio e la Leccino raccolte precocemente per aumentare il contenuto di polifenoli che ne innalza il valore biologico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo con evidenti riflessi verdi.

Odore: fruttato medio con belle note fresche che ricordano la mandorla verde.

Sapore: nell'insieme armonico con evidente, ma leggera, sensazione di amaro e più viva di piccante.

PROPRIETÀ SALUTISTICHE

Oltre a tutti i benefici legati all'utilizzo dell'olio extravergine di oliva, da recenti studi sono emerse due proprietà particolarmente importanti per il benessere:

- l'aumento del rilascio nell'intestino di OEA o meglio oleoetanamide, un segnale fisiologico che collega, in modo specifico, il consumo di grassi al senso di sazietà tra un pasto e quello successivo;

- la presenza di biofenoli, antiossidanti naturali: limita la formazione di molecole anomale che possono alterare il normale funzionamento delle membrane cellulari. Di fatto una prevenzione, sia contro gli effetti dell'invecchiamento cellulare, sia a causa dei radicali liberi, che rispetto allo sviluppo di cellule tumorali. È indicato a tutti coloro che desiderano migliorare l'efficienza fisica e la salute non rinunciando al sapore e al gusto per l'ottima cucina. Per coloro che presentano patologie legate a disequilibri alimentari - colesterolo, sovrappeso, patologie cardiovascolari - l'olio di oliva extravergine è un supporto fondamentale al fine di migliorare il proprio benessere.

ABBINAMENTI

È un condimento ideale perché non copre il sapore degli alimenti, ben si abbina con il pesce di lago e le verdure crude.

Il consumo quotidiano di olio extravergine di oliva unito ad uno stile di vita salutare e ad una moderata attività fisica, produce nel tempo gli effetti salutistici sopraccitati. Gocce di olio di oliva



sono sinonimo di gusto per la buona tavola e per la vita.

OLIVAIA E FRANTOIO

Tipologia dei terreni: molto superficiali, di medio impasto e con tendenza calcarea.

Altezza s.l.m.: 100 – 400 m.

Varietà di olive: in maggior parte Casaliva (più del 70%), a seguire Frantoio ed in minima parte (2-3%) Leccino.

Tipo di raccolta: per lo più brucatura a mano in uno stadio di maturazione precoce.

Metodo di estrazione: a freddo con impianto a ciclo continuo a tre fasi a risparmio d'acqua.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Temperatura ottimale:
12-18°C (54-64°F).

FORMATI

Bottiglie in vetro scuro da 0,10 l in cartoni da 24, da 0,25 l e da 0,50 l, rispettivamente in cartoni da 12 e da 6.

Bag in box da 5 l.

