

Olio Nostrum Extravergine d'oliva

Bottiglia in confezioni da 25, 50 e 75 cl e lattina da 3 e 5 lt di olio extravergine d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive da noi raccolte e unicamente mediante procedimenti meccanici a freddo e spremuto entro le 12 ore dalla raccolta.



LAVORATO NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE E DEL CONSUMATORE

L'olio Nostrum extravergine d'oliva viene estratto esclusivamente dalle olive dei nostri uliveti e il nostro segreto risiede nell'esperienza e nell'amore per quello che facciamo, nel rispetto della nostra "terra" e delle sue risorse.

Si tratta di un olio monovarietale leccino molito a freddo entro 12 ore dalla raccolta, prima che abbia inizio il processo di fermentazione delle olive, ci consente di ottenere un olio di qualità in grado di conservare tutte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, ricco di sostanze antiossidanti.

Il consumo di olio extravergine di oliva è un vero e proprio toccasana per l'organismo. L'olio biologico vanta proprietà e benefici comprovati sulla nostra salute: è ricco di polifenoli, sostanze antiossidanti, che contribuiscono a prevenire alcune forme tumorali, aiutano il benessere del fegato e riducono il diabete essendo un vero e proprio nutraceutico.

E' noto che il consumo di un olio extravergine riduce il colesterolo cattivo ed aumenta quello buono grazie alla presenza degli acidi grassi monoinsaturi ed è per questo che i nutrizionisti ne consigliano l'assunzione in una quantità minima di tre cucchiari al giorno: infatti è perfetto in un regime alimentare sano perché non fa ingrassare. In particolare l'acido oleico, definito il "custode o spazzacamino" delle arterie, in quanto si lega al colesterolo cattivo nel sangue trascinandolo via, riduce i rischi di infarti. Ha inoltre proprietà antinfiammatorie ed emollienti grazie alle preziose sostanze antiossidanti che contiene, in grado anche di contrastare i radicali liberi.

Consumare un ottimo olio extravergine riduce il rischio di problemi cardiaci e la pressione arteriosa del sangue ed è inoltre indicato per la salute delle ossa e le difese immunitarie.

In 100 grammi di olio extravergine troviamo le seguenti caratteristiche nutrizionali: 884 calorie, acidi grassi monoinsaturi 73 gr, acidi grassi saturi 14 gr, acidi grassi polinsaturi 11 gr. Inoltre nell'olio biologico sono presenti le vitamine A, E, D e K nonché betacarotene e polifenoli che contribuiscono a prevenire l'invecchiamento cellulare.

