



Carbonell olivenolje 5 l

Olivenolje til «varm bruk».

Deoleo SA er ett spansk notert børsselskap, og er markedsledere på olivenolje, med en andel på 20% (EMV ikke hensyntatt). En av Deoleo sine kjerneverdier er å forsikre seg om at deres produkter bidrar til helsemessige effekter hos forbruker gjennom produktkvalitet. De satser sterkt på råvarekvalitet og R&D. Deres drift er i samsvar med de globale standardene BRC og IFS, og gjennomgås årlig. Deoleo har kjente merkevarer som bl.a: Carbonell, Bertolli, Carapelli og Hojiblanca. Carbonell ble etablert i 1866, og er den mestselgende spanske olivenoljen. De har siden fokusert på de helsemessige kardiovaskulære effektene ved olivenolje. Carbonell er en ingrediens for en sunn livsstil. Helsepåstandene som Carbonell bruker for oljen, er godkjent i både europeisk og norsk regelverk ((EC) No 1924/2006).

Produktnummer	420240
EPD-nummer	4366548
Antall i kartong	3



For olivenolje er bruksområdene «varm bruk», den egner seg godt til steking, ovns baking og matlaging generelt. Denne oljen tåler høyere temperatur (ca 200-210 grader) enn extra virgin olivenolje. Olivenolje er rik på oljesyre, polyfenoler og vitamin E, og er kjent for å være den ledende fettkilden i Middelhavsdietten. Oljesyre er i all hovedsak umettet fett. Det har vist seg at å erstatte mettet fett med umettet fett i dietten bidrar til å opprettholde det normale kolesterolnivået i blodet.

Oljen består av raffinert (varmpresset) olivenolje og virgin olivenolje. Raffinert olivenolje blir behandlet for å nøytralisere den sterke smaken, lukten og syreinnholdet. Olivenoljer bør ha ett syreinnhold på mindre enn 1,5% siden de frie fettsyrene har stor innvirkning på smaken og oksidasjonsprosessen (harskning). Denne oljen ligger med et syreinnhold på mindre enn 1%, godt innenfor den anbefalte grensen. Oljen avgir en mild oliven smak, men har samtidig en noe fruktig aroma.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet