



Luglio olivenolje ex virgin mediterraneo 5 L

En extra virgin olivenolje produsert av en blanding av Middelhavsoliven. Passer ypperlig til bruk i matlaging. Den kan brukes som base i dressinger og marinader til kjøtt og fisk, som dipp til ferskt brød eller tilsett noen dråper over ferdiglagede retter som pizza eller supper for å tilføre ekstra smak.

Olio Luglio er et selskap med dype røtter i den italienske sjarmerende byen Terlizzi, nord for Bari, omgitt av store olivenlunder og røffe platåer formet av menneskehender. Deres historie går helt tilbake til året 1953, da familien startet produksjonen av extra virgin olivenolje. Gjennom mer enn 60 år har de vært tro mot tradisjoner, samtidig som de har tilpasset seg tidens skiftende behov. De har kontroll over hele prosessen – fra dyrking av olivenmarkene, pressing og transformasjon av olivenene til olje, til tapping og salg av det ferdige produktet. Dette sikrer at deres oljer alltid lever opp til de høyeste standarder for kvalitet og smak. Denne olivenoljen er utvinnet fra en blanding av italienske og greske oliven og er kaldpresset. Dette innebærer at olivenene presses uten bruk av varme, noe som bidrar til å bevare smak, aroma og de helsebringende egenskapene. Ifølge EU-regler må temperaturen under pressingen ikke overstige 27 °C. Dette er en extra virgin olje som er den høyeste kvaliteten av olivenolje. For at olivenolje skal kunne klassifiseres som extra virgin, må den oppfylle strenge krav til smak, lukt, og kjemisk sammensetning. Den skal ha en fruktig smak, uten defekter, og lav surhetsgrad (maksimalt 0,8 %).

Luglio ekstra virgin olivenolje er en svært allsidig ingrediens som kan brukes på mange måter i matlagingen, takket være dens rike smak og høye kvalitet. Ekstra virgin olivenolje er perfekt som base i dressinger. Bland den med sitronjuice, balsamicoeddik eller hvitvinseddik, sammen med krydder som salt og pepper for en frisk og sunn salatdressing. Server olivenolje som dipp med ferskt brød som en enkel og deilig forrett. Tilsett gjerne litt havsalt, urter eller balsamico for ekstra smak. Bruk olivenoljen som base i marinader for kjøtt, fisk eller grønnsaker. Den bidrar til å bevare fuktigheten og tilfører en subtil, fruktig smak som fremhever råvarene. Selv om olivenoljen har et lavere røykepunkt enn andre oljer, kan den brukes til lett steking og sautering av grønnsaker, sjømat og hvitt kjøtt. Den gir en rik og aromatisk smak som er ideell for middelhavsretter. Fungerer utmerket som en ingrediens i sauser som pesto og tomatbaserte salsaer. Den gir en fyldig smak og balanserer de andre ingrediensene. Drypp litt olivenolje over ferdiglagde retter som pizza, pasta eller supper for å tilføre ekstra smak og en silkeaktig tekstur. Olivenolje er kanskje mest kjent for sin rolle i matlaging, men den kan også tilføre en unik dybde i baking. Ved å bruke olivenolje i brød- eller pizzadeig får du en saftigere og mer smaksrik tekstur.

Oljen har en balansert smak med klare innslag av fruktighet, bitterhet og krydder. Den er laget av oliven høstet på riktig modningstidspunkt, og har en fyldig og fruktig smak som bevarer alle de naturlige egenskapene til nypresset olje. Det lave innholdet av syre og peroksider gjør det mulig å bevare smaken på olivenoljen intakt i lang tid.

Produktnummer

420916

EPD-nummer

6634596

