

Масла

I. Класс «Люкс», LINEA GRAN CUCINA (ЛИНИЯ «ВЕЛИКОЛЕПНАЯ КУХНЯ»)

- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA GRAN CUCINA
- OLIO DI OLIVA GRAN CUCINA
- OLIO DI SANSA DI OLIVA GRAN CUCINA

II. Класс «Престиж».

- OLIO DI OLIVA DELICATO
- OLIO DI OLIVA SAPORITO

III. Класс «Премиум», LINEA SPECIALE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (ЛИНИЯ «СПЕЦИАЛЬНАЯ ЭКСТРА ВЁРДЖИН»)

- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA FRUTTATO E DOLCE
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PICCANTE LEGGERO
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DENOCCIOLATO
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA NOVELLO
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA NON FILTRATO

Класс «Люкс»

LINEA GRAN CUCINA (ЛИНИЯ «ВЕЛИКОЛЕПНАЯ КУХНЯ»)



Масла получаются из умелого и тщательного отбора оливок, собранных в определенную стадию спелости. Его моментально отжимают, фильтруют и разливают по бутылкам.

Оливковое масло «Gran Cucina» узнается по легкому фруктовому вкусу и золотистому цвету.

Отлично подходит для приготовления традиционных блюд, в качестве приправы для мяса, рыбы и овощей, а также для жарки и запекания.

Профессиональный помощник на кухне.

- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA GRAN CUCINA



Натуральное оливковое масло первого холодного отжима, получаемое из оливок высшего качества без химической обработки. В процессе производства масло бережно фильтруется, что позволяет сохранить неизменными все вкусовые качества только что выжатого масла. Как правило, это масло довольно темного цвета с характерной горчинкой и насыщенным ароматом. Это масло идеально подходит для заправки салатов, приготовления холодных

соусов, настаивания на различных травах и специях. Жарить на этом масле не рекомендуется, при нагреве свыше 200 градусов масло начинает гореть.

- OLIO DI OLIVA GRAN CUCINA



Смесь рафинированного и нефильтрованного оливкового масла. Для улучшения вкуса и аромата в него добавляют немного нерафинированного масла Extra Vergine. Это масло обладает более долгим сроком хранения и более высокой температурой дымообразования, что делает его идеальным для жарки.

- OLIO DI SANSА DI OLIVA GRAN CUCINA



Масло получается в результате вторичного отжима сансы (жмыха). Санса это кожица и косточки оливок, оставшиеся в прессе после холодного отжима, где присутствует небольшое количество масла, которое может быть получено исключительно путем растворения при горячем отжиме. Для улучшения вкуса и аромата в него добавляют немного нерафинированного масла Extra Vergine. Оливковое масло из сансы имеет светлый желто-

зеленоватый цвет и легкий вкус.

Идеально подходит для выпечки хлеба и жарки, а также приготовления блюд во фритюре.

Класс «Престиж»

- OLIO DI OLIVA DELICATO



Оливковое масло «Деликато», имеет бледно-желтый цвет и сладкий нежный вкус, масло подходит для тех, кто предпочитает только тончайшие соусы, которые не превалируют над вкусовыми качествами блюд, а лишь улучшают вкус. Оливковое масло «Деликато» состоит из 25% оливкового масла первого холодного отжима высочайшего качества и рафинированного оливкового масла.

Показано для всех диет, благодаря его высокой усвояемости, идеально подходит для приготовления всех блюд: салатов, первых, вторых, бутербродов. Рекомендуются для жарки, фритюра, выдерживает высокие температуры.

- OLIO DI OLIVA SAPORITO



Оливковое масло «Сапорито», благодаря своему особому сладковатому и интенсивному вкусу, удовлетворяет вкус тех, кто ищет правильный баланс между вкусом блюд и приправами. В состав входит оливковое масло, а также масло первого холодного отжима высочайшего качества. Благодаря его высокой усвояемости масло «Сапорито» можно использовать при диетическом питании, а также при приготовлении различных блюд: салатов, супов, вторых блюд, бутербродов.

Рекомендуется для жарки.

Класс «Премиум»

LINEA SPECIALE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (ЛИНИЯ «СПЕЦИАЛЬНАЯ ЭКСТРА ВЁРДЖИН»)



- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO



Оливковое масло «Biologico» получается путем холодного прессования разных видов оливок, в основном peranzana. Изготавливается исключительно из оливок органического земледелия, то есть без пестицидов или химической обработки, поэтому особенно подходит для детского питания. Также уникально своим цветом, варьирующимся от ярко-зеленого до золотистого, и ароматом спелых фруктов.

Используется для заправки салатов, жарки и запекания.

Оливковое масло «Biologico» получило золотую медаль на международном конкурсе BIOL 2013, как высококачественный продукт.

- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA FRUTTATO E DOLCE



Оливковое масло «Fruttato e dolce» получается путем холодного прессования разных видов оливок, в основном: ogliarola, maiatica, leccino, peranzana. Уникально своим золотисто-желтым цветом и запахом свежих спелых фруктов. Сохраняет свою свежесть, и аромат в течение долгого времени.

Идеально подходит при диетическом питании, дополнит вкус любых блюд, салатов, запекания и жарки.

- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PICCANTE LEGGERO



Оливковое масло «Piccante leggero» получается путём холодного прессования оливок coratina. Масло характеризуется высоким процентным содержанием полифенолов (натуральных антиоксидантов), которые позволяют долгое время сохранять свежесть масла. Цвет, от светло-зелёного до интенсивного жёлтого, с насыщенным лёгким пикантным вкусом и запахом оливок.

Идеально подходит при диетическом питании, дополнит вкус любых блюд, салатов, жарки, запекания, а также приготовления блюд во фритюре.

- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DENOCCIOLATO



Оливковое масло «Denocciolato» получается путём холодного прессования разного вида оливок: ogliarola, mediante с использованием новейшей технологии отделения косточки от мякоти и получение масла как из оливки, так из её косточки. Масло, полученное таким образом, характеризуется ещё большим содержанием полифенолов (натуральных антиоксидантов), благодаря такой технологии. Цвет, насыщенный зелёный, запах «свежескошенной травы». Вкус, насыщенный с гармоничными нотками спелых фруктов.

Идеально подходит при диетическом питании, дополнит вкус любых блюд, салатов, запекания и жарки.

- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA NOVELLO



Оливковое масло «Novello» получается путём холодного прессования оливок ogliarola. Оливки собираются исключительно из нового урожая в первую неделю ноября, что говорит о высочайшем содержании полифенолов (антиоксидантов). Оливки отжимают, не подвергают процессу фильтрации и тотчас разливают в бутылки. При этом масло имеет стойкий свежий фруктовый вкус и насыщенный зеленый цвет.

Идеально подходит для всех блюд и жарки.

- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA NON FILTRATO



Оливковое масло «Non filtrato» получается путём холодного прессования оливок coratina. Оливки собираются, отжимаются, не подвергаются процессу фильтрации и тотчас разливают в бутылки. Масло универсально в использовании, с лёгким пикантным вкусом, подходит для всех блюд.