

Saps diferenciar els tipus d'oli d'oliva?



oli d'oliva verge extra



Oli de categoria superior obtingut directament de les olives i només mitjançant procediments mecànics. És l'oli de més qualitat, amb unes propietats organolèptiques excepcionals (aroma, sabor, etc.), sense defectes i amb totes les vitamines i les substàncies naturals de l'oliva.

oli d'oliva verge



Aquest tipus d'oli s'obté de la mateixa forma que l'OOVE, per tant conserva totes les vitamines i substàncies antioxidants naturals de l'oliva, tot i que a nivell organolèptic és menys excepcional.

oli d'oliva



Conté exclusivament olis d'oliva **refinats** i olis d'oliva verges. Conserva menys vitamines i substàncies antioxidants que els dos anteriors, ja que es perden en part durant els tractaments de refinació.



Està científicament demostrat que el consum diari (50ml/dia) d'**oli d'oliva verge extra** al llarg de tota la vida, pot arribar a frenar la proliferació de cèl·lules tumorals. És ric en polifenols, antioxidants naturals, d'efectes molt beneficiosos per a l'organisme



L'**oli d'oliva verge extra** és ideal a la cuina pel seu sabor, aroma, color i textura. S'integra a la perfecció en qualsevol tipus de preparat culinari. Amb l'escalfor augmenta de densitat, per tant, es necessita menys quantitat que amb altres tipus d'olis



L'**oli d'oliva verge extra** és un signe d'identitat de la cultura gastronòmica catalana. A Catalunya hi ha 5 Denominacions Origen Protegides (DOP): Baix Ebre Montsià, Empordà, Garrigues, Siurana i Terra Alta. Les cooperatives agràries produeixen el 70% de l'oli català.

menja sa, menja català!



FEDERACIÓ DE
COOPERATIVES
AGRÀRIES
DE CATALUNYA



productes cooperatives catalanes