Linea per il settore oleario

Acquista le nostre formule!

Inacidimento, ossidazione, polimerizzazione?

Manteniamo il fresco sapore fruttato, eliminando il sapore dell'olio stantio!

In modo del tutto parallelo a quanto detto per l’industria vinicola, prima di procedere alla descrizione degli effetti del nostro prodotto sulla vostra produzione olearia, vorremmo confermare che:
- il nostro prodotto è realizzato con un mix di erbe officinali armonizzato in modo del tutto naturale, senza alcun additivo chimico o conservante;
- il mix, appositamente studiato per l’industria olearia, non conferisce alcun sapore aggiuntivo (od alcuna deviazione organolettica) al vostro olio d’oliva;
- non richiede alcuna modifica nei vostri consueti processi produttivi;
- il nostro prodotto (per la produzione olearia si utilizza una speciale versione del prodotto di “fase A”, non filtrato) si aggiunge durante la spremitura delle olive;

- la quantità necessaria è minima e quasi irrilevante nel volume complessivo di olio prodotto; non modifica i requisiti di certificazione; anzi, riducendo ossidazione ed acidità in modo del tutto naturale, ne migliora la genuinità; e comunque non modifica in alcun modo i fattori organolettici;
- le fibre macerate residue nel nostro prodotto scompaiono letteralmente nell’olio filtrato e rimangono in piccolissima percentuale mantenendo inalterata la definizione del gusto del vostro olio.

Abbiamo premesso quanto sopra perché l’elenco delle qualità che il nostro prodotto conferisce all’olio d’oliva, ottenute senza alcun conservante o additivo, appare a molti “impossibile”. Pur tuttavia il nostro prodotto:

- Riduce l’ossidazione e l’acidità dell’olio; riduce la criticità degli abusi di conservazione e trasporto.
- Un leggero decremento della tensione superficiale rende l’olio più saporito e nutriente: ne migliora l’assimilazione, ne aumenta il contatto con le papille gustative e quindi la “rotondità” con minore separazione delle sue fasi organolettiche interne. Lo rende più “miscibile” e quindi ne migliora gli effetti nella preparazione dei cibi.
- L’olio d’oliva novello, soprattutto se non filtrato, mantiene il suo fresco sapore fruttato di oliva molto più a lungo. Infatti le diverse componenti di un buon olio d’oliva, con il tempo (e con lo stress da trasporto o da conservazione inadeguata) subiscono una degradazione diversa (anche detta polimerizzazione). Il nostro prodotto rallenta questa degradazione e l’olio tende a restare fresco e giovane come appena spremuto, ben più a lungo.
- L’olio innanzitutto, ma anche le altre centinaia di sostanze dell’oliva che contribuiscono a creare un buon olio extra vergine, vengono estratte con maggiore efficacia sia nella spremitura che nella successiva lavorazione. Inoltre, si armonizzano meglio tra loro, incrementando leggermente la corposità dell’olio.
- I sapori dominanti conferiti dall’oliva e dal processo di lavorazione vengono esaltati ed armonizzati, con il risultato di una ancor più incisiva “personalità” del vostro prodotto. In linea di massima, le sostanze amare dell’oliva sono parzialmente drenate ed il gusto è più piacevole e armonico.
E’ il vero olio d’oliva extra vergine mediterraneo.
- Infine, l’olio diviene più digeribile, meno pesante per il fegato (anzi diviene addirittura “disintossicante”).

Infine, nulla cambia della personalità unica del vostro olio, le cui qualità distintive sono anzi esaltate e divengono più evidenti e riconoscibili!