



SCHEDA TECNICA
Olio di Semi di Arachide

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

DESCRIZIONE

L'olio di semi di arachide BASSO viene estratto dai semi essiccati della pianta *Arachis hypogaea* e, tra tutti gli oli di semi, è il più simile per composizione chimica all'olio extra vergine di oliva. È un olio molto bilanciato dal punto di vista della composizione degli acidi grassi in quanto presenta più del 50% di acidi grassi monoinsaturi, che lo preservano dai processi ossidativi conferendogli maggiore resistenza in cottura alle elevate temperature. Quest'olio ha buon contenuto di Vitamina E, potente antiossidante, e di acido linoleico, precursore degli "omega 6", ossia quegli acidi grassi essenziali che non vengono sintetizzati dall'organismo e devono essere introdotti esclusivamente con l'alimentazione.

L'olio di semi di arachide BASSO, grazie al suo elevato punto di fumo (circa 230°C) e alla sua resistenza alla degradazione termica, è uno degli oli di semi maggiormente indicato per la frittura. Può essere usato a crudo per la preparazione di conserve vegetali, di salse d'accompagnamento e di maionese oppure nella preparazione dei dolci in sostituzione del burro.

TIPOLOGIA PRODOTTO

Olio di semi di arachide

TIPOLOGIA CONFEZIONE

Bottiglia in PET da 1L – 5L – 10L - 20L

TIPOLOGIA MATERIA PRIMA

Semi essiccati di arachide (*Arachis hypogaea*)

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Brasile e Senegal

TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE

L'olio di semi di arachide viene prodotto a partire dai semi essiccati di *Arachis hypogaea* attraverso una preventiva estrazione con solvente. L'olio grezzo ottenuto viene sottoposto ad un processo di raffinazione fino ad ottenere un olio limpido, di colore giallo paglierino, privo di odori e sapori anomali e dalle caratteristiche chimiche conformi ai requisiti di legge.

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

L'olio di semi di arachide è un olio dal colore giallo paglierino e dall'odore e sapore neutri.

VALORI NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Per 100 ml	Per 100 g
Energia	3389 kJ/ 824 kcal	3700 kJ/ 900 kcal
Grassi di cui	91.6 g	100 g
• acidi grassi saturi	16.5 g	18 g
• acidi grassi monoinsaturi	51.3 g	56 g
• acidi grassi polinsaturi	23.8 g	26 g
Carboidrati di cui	0 g	0 g
• zuccheri	0 g	0 g
Proteine	0 g	0 g
Sale	0 g	0 g

CONSIGLI D'USO

L'olio di semi di arachide BASSO, grazie al suo elevato punto di fumo (circa 230°C) e alla sua resistenza alla degradazione termica, è uno degli oli di semi maggiormente indicato per la frittura. Può essere usato a crudo per la preparazione di conserve vegetali, di salse d'accompagnamento e di maionese oppure nella preparazione dei dolci in sostituzione del burro.

Può contenere tracce di olio di soia.