



SCHEDA TECNICA
Olio di Sansa di Oliva

OLIO DI SANSA DI OLIVA

DESCRIZIONE

“Olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive”. (Rif. Reg. UE N. 29/2012)

L' Olio di sansa di oliva BASSO è l'olio ottenuto dalla miscela di Olio di sansa di oliva raffinato e di Olio extra vergine di oliva acquistati presso fornitori qualificati. L'Olio di sansa di oliva come gli altri oli di oliva, essendo ricco di acido oleico, ha la peculiarità di resistere bene alle alte temperature e di avere un elevato punto di fumo (temperatura a cui l'olio comincia a deteriorarsi producendo sostanze volatili tossiche come l'*acroleina*) il che lo rende un ottimo prodotto per friggere ogni genere di alimento. Questo prodotto è particolarmente indicato come ingrediente di prodotti da forno (focacce, pane, taralli, biscotti, ecc.) ad alcuni dei quali, grazie al suo elevato contenuto in cere, è in grado di conferire una friabilità simile a quella conferita dal burro. Grazie al suo gusto neutro può essere utilizzato anche per condire cibi di cui si preferisce non alterare il sapore.

TIPOLOGIA PRODOTTO

Olio di sansa di oliva

TIPOLOGIA CONFEZIONE

Bottiglia in vetro della tipologia “Basso New”

TIPOLOGIA MATERIA PRIMA

Olive multivarietalì

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Spagna e Italia

TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE

L'Olio di sansa di oliva deriva dalla “sansa”, il sottoprodotto solido del processo di estrazione dell'Olio extra vergine di oliva composto da frammenti di nocciolo, pellicole di buccia e parti di polpa che i frantoi conferiscono alle raffinerie. La sansa contiene ancora il 5-10% di olio che viene estratto con il solvente esano fino ad ottenere l'Olio di sansa grezzo. Quest'ultimo viene sottoposto alle varie fasi del processo di raffinazione quali la disacidificazione per ridurre l'acidità, la deodorazione per allontanare i composti volatili responsabili degli odori sgradevoli e la decolorazione per allontanare i composti bruni prodotti dai fenomeni ossidativi. Il prodotto che ne risulta è l'Olio di sansa di oliva raffinato che viene conferito alla BASSO e successivamente miscelato con Olio extravergine di oliva, allo scopo di reintegrare una parte delle sostanze benefiche perdute e diventare così Olio di sansa di oliva.

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

Questo olio ha un gusto neutro che non copre e non altera sapori e odori delle pietanze.

VALORI NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION	Per 100 ml	Per 100 g
Energia/Energy	3389 kJ/824kcal	3700 kJ/900 kcal
Grassi/ Fats di cui /of which	91.6 g	99.9 g
• <i>acidi grassi saturi/saturates</i>	13g	15.4 g
• <i>acidi grassi monoinsaturi / monounsaturates</i>	69.6 g	74.5 g
• <i>acidi grassi polinsaturi/ polyunsaturates</i>	9 g	10 g
Carboidrati/Total Carbohydrates di cui /of which	0 g	0 g
• <i>zuccheri/ sugars</i>	0 g	0 g
Proteine/Protein	0 g	0 g
Sale/Salt	0 g	0 g

CONSIGLI D'USO

L'Olio di sansa di oliva è un ottimo prodotto per friggere ogni genere di alimento.

Questo prodotto è particolarmente indicato come ingrediente di prodotti da forno (focacce, pane, taralli, biscotti, ecc.) ad alcuni dei quali è in grado di conferire una friabilità simile a quella conferita dal burro.

Grazie al suo gusto neutro può essere utilizzato anche per condire cibi di cui si preferisce non alterare il sapore.