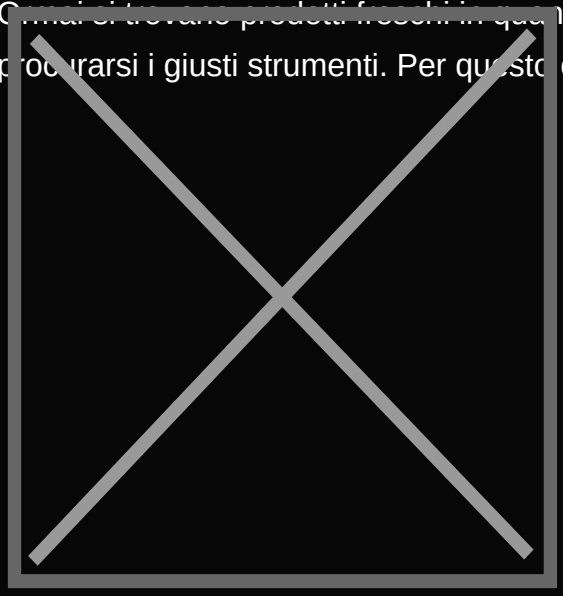
Gli attrezzi del mestiere: l’Olix

img2256-5c28e5bf

Al giorno d’oggi la parola d’ordine del lavoro nelle cucine e dietro il bancone è diventata una e una sola: qualità. Qualità nella scelta degli attrezzi di lavoro e delle materie prime, quindi freschezza. Ormai si trovano prodotti freschi in quantità, ma per lavorarli al meglio e in modo veloce bisogna procurarsi i giusti strumenti. Per questo oggi vi presentiamo l’estrattore Olix, firmato 100% Chef.



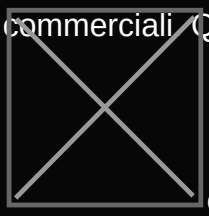
DI COSA SI TRATTA

Si tratta di un estrattore di oli di frutta secca e semi di arachidi, sesamo, colza, girasole, lino, palma, mandorle, nocciole, noci, pinoli, cocco, pistacchi e molti altri ancora.

COME FUNZIONA

Utilizzare questa macchina è molto semplice: basta inserire i semi nell’apposita fessure e la macchina penserà al resto. Da uno dei due tubi di uscita verrà espulso l’olio mentre dall’altro la frutta secca che rimane dal processo quindi privata di grassi. È preferibile utilizzare l’olio il giorno stesso in cui viene estratto mentre la polvere dei semi può essere conservata ed essere impiegata a sua volta per gustose e sane ricette o nei drink più originali. Questo estrattore a freddo ad alta potenza è pensato

per la produzione senza sforzo di oli da semi della maggior parte dei tipi di frutta oleosa, sia fresca che tostata. Olix preserva aromi, sapori e proprietà nutritive grazie all’estrazione senza ossidazione. La sorpresa sta nella consistenza dell’olio e nel suo gusto, così differenti da quelle degli oli commerciali. Questa macchina è perfetta anche nei centri estetici e nelle spa, specie per massaggi



e trattamenti specifici. La struttura dell’Olix è studiata apposta per renderlo semplice e pratico, facile da usare e pulire.

Questa rubrica è a cura di RG commerciale. Info e contatti: www.rgmania.com - info@rgmania.com