Olio di girasole alto oleico, buono per friggere e condire

olio-29267f99

L’olio di girasole è uno dei principali oli di semi utilizzati in cucina come condimento, per la preparazione di maionese o emulsioni senza dimenticare le fritture. Negli ultimi anni, il mercato di quest’olio, considerato una specie di parente povero dell’olio di oliva, si è vivacizzato con l’introduzione di nuove varianti.

È il caso di una nuova varietà di girasole ricca di acido oleico, che migliora le performance in cottura e nutrizionali. Un olio che da tempo è utilizzato da molti cuochi e dai professionisti della ristorazione collettiva per le sue caratteristiche. Rispetto all’olio di girasole “comune”, l’alto oleico durante la cottura ha più stabilità grazie alla particolare composizione chimica.

È molto resistente e stabile alle alte temperature e raggiunge un punto di fumo (la soglia termica a cui l’olio comincia a degradarsi) di 225°C rispetto ai 210°C dell’olio di girasole comune. Un prodotto davvero innovativo che CIC ha voluto inserire nella sua gamma in comode taniche da 10 lt realizzate da Unigrà, società che opera nel settore della trasformazione e vendita di oli e grassi alimentari, margarine e semilavorati destinati alla produzione alimentare.