Oli da Semi Biologici Zucchi: una scelta sostenibile

zucchi-7d4bd99c

Garantita dall’expertise maturata dall’Oleificio Zucchi di Cremona in oltre due secoli di attività nel settore oleario, la linea di Oli da Semi Biologici Zucchi rappresenta un riferimento sicuro per chi desidera prodotti sani, di elevata qualità e rispettosi del paesaggio agricolo di produzione. Le 4 referenze della gamma, infatti, assicurano il gusto genuino degli oli provenienti al 100% da agricoltura biologica e donano al consumatore la possibilità di scegliere, in base al proprio gusto, l’olio di semi più adatto a esaltare ogni ricetta a caldo o a freddo.

Zucchi_SemiBio_Lino_250ml_bassa**Olio di semi di Lino biologico Zucchi**
Ottenuto attraverso spremitura a freddo dei semi di Linum Usitatissimum, cui seguono ulteriori processi fisici nei quali è bandito il ricorso a solventi o coadiuvanti chimici, l’olio di semi di lino biologico Zucchi è naturalmente ricco di acidi grassi polinsaturi (Omega3) e contiene una percentuale di acidi grassi essenziali e vitamine tali da renderlo un ottimo scudo per la difesa dell’organismo. Caratterizzato da un sapore spiccato, quest’olio è ottimo se utilizzato a crudo per condire insalate, insaporire zuppe o grigliate di carne e pesce.

Zucchi_SemiBio_Girasole_750ml_bassa**Olio di semi di Girasole biologico Zucchi**
Ottenuto attraverso la spremitura a freddo, filtrazione e lavaggio con vapore acqueo di semi di girasole provenienti da colture biologiche controllate, l’olio di semi di girasole biologico Zucchi è naturalmente ricco di acidi grassi polinsaturi (linoleico) e può essere considerato un integratore naturale di elementi benefici per la salute. Ideale come condimento a crudo per arricchire in modo semplice piatti di verdure, minestre o zuppe, ha una vocazione elettiva alla preparazione della maionese e al condimento delle ricche insalate miste estive.

Zucchi_SemiBio_Mais_750ml_bassa**Olio di semi di Mais biologico Zucchi**
Ottenuto attraverso spremitura a freddo da soli processi fisici, seguiti da filtrazione e lavaggio con vapore acqueo che mantengono inalterate le caratteristiche chimico-fisiche e il gusto inconfondibile

del germe di Zea mays, l’olio di semi di mais biologico Zucchi è naturalmente ricco di acido linoleico e contraddistinto da un sapore appena più intenso del girasole. Adatto a tutti gli usi di cucina, è particolarmente indicato come condimento a crudo su pietanze cotte a vapore oppure crude.

Zucchi_SemiBio_Friggere_750ml_bassa**Olio per friggere biologico Zucchi**
Ottenuto nel pieno rispetto delle regole che disciplinano la produzione biologica, l’olio per friggere biologico Zucchi deriva da processi puramente fisici e, grazie alla presenza di girasole alto-oleico, è una buona percentuale di acidi grassi monoinsaturi. Superlativo per ottenere fritture croccanti, asciutte, profumate e dal gusto poco untuoso, è adatto anche per la preparazione di torte e prodotti da forno.

Tutti i prodotti della linea Zucchi sono disponibili per l’acquisto sia nei migliori supermercati sia presso l’e-shop integrato nel sito internet Zucchi, www.zucchi.com.