Olio spalmabile Reolì, la novità cremosa anche per l'horeca

reoli-pack-57205448

Olio spalmabile? Si può. Arriva in Italia l'olio spalmabile **Reolì**, **realizzato da Reolì Srl, spin-off accademico R&DCal**. Risultato dell'industrializzazione di un brevetto del Laboratorio di Reologia e Ingegneria Alimentare dell'Università della Calabria, Reolì vuole essere la risposta salutistica al crescente consumo di grassi (burro e margarina sono stimati su base annuale pari a circa 4,1 e 4,3 Kg e in Europa l'importazione complessiva di olio di palma registrata nel 2015 è di circa 6,6 milioni di tonnellate).

Lucia Seta

"Con il progetto PON-Ricerca e Competitività 2007-2013 'Spread Bio-Oil' ci siamo posti l'obiettivo di trovare un sostitutivo ai condimenti derivati da proteine animali, ricchi di colesterolo e lattosio, come il burro, e a quelli contenenti olio di palma o grassi idrogenati come le margarine." – spiega il management di Reolì – "Il risultato ottenuto è un alimento cremoso a base vegetale simile per proprietà meccaniche, aspetto e versatilità al burro di latte vaccino e alle margarine vegetali idrogenate e pertanto può essere utilizzato in sostituzione a questi condimenti. Ricco di antiossidanti, l'olio spalmabile è adatto anche alle diete vegetariane e vegane. Uno dei plus per il consumatore finale sono le sue doti salutistiche".

Le linee di prodotto Reolì

Tutte caratterizzate da un tenore di grassi pari al 79%, gli spalmabili Reolì sono costituiti da olio extra-vergine d'oliva o olio di semi di girasole per il 60% e da burro di cacao. Come in tutti i "burri" l'acqua è rappresentata in misura del 19%. Completano la formulazione mono e di-gliceridi degli acidi grassi e Vitamina E.reoli

Reolì sarà distribuito nei canali GD, GDO e Ho.Re.Ca. in due linee di prodotto:

- **Reolì Extra-Vergine,** che contiene il 60% di olio d’oliva, è proposto come sostitutivo del burro;
- **Reolì Girasole,** a base di olio di semi di girasole (60%), può essere impiegato in cucina al posto di melange, grassi da spalmare e margarina, notoriamente ricca del tanto dibattuto olio di palma.

Nei canali GD e GDO le due linee saranno commercializzate come semilavorato refrigerato in comode vaschette monouso in polipropilene da 200 grammi.

Per il canale **Ho.Re.Ca**, Reolì nelle versioni Extra-Vergine e Girasole è proposto in confezioni monouso di tipo Bag in Box da 20 Kg.

Per quanto riguarda la **food industry**, Reolì ha sviluppato un prodotto anidro che si posiziona come alternativa più sana rispetto all’olio di palma, all’olio di colza e di cocco.