Arriva Evoloso, l'olio extra vergine di oliva dedicato alla pasticceria

evoloso-3l-latta-ita-1-8634cd28

Olitalia, azienda italiana specializzata da oltre 30 anni nella produzione di oli e aceti e presente oggi in oltre 120 paesi nel mondo, in occasione dell’edizione 2019 di Sigep lancia un’innovativa referenza specifica per la pasticceria: Evoloso. Il primo olio extra vergine di oliva dedicato ai professionisti del settore, le cui caratteristiche - uniche nel mercato – promettono performance eccellenti e la realizzazione di dolci dall’identità inimitabile.

Evoloso è stato ideato per rispondere alla richiesta,sempre più importante, da parte di pasticceri di individuare un grasso nobile, che non alteri le preparazioni e che rispetti le ricette sia dolci che salate. Dalla collaborazione tra il reparto Ricerca&Sviluppo di Olitalia e due tra le più rinomate scuole ed associazioni italiane di cucina e pasticceria, AMPI(Associazione Maestri Pasticceri Italiani) e CAST Alimenti, è nato quindi Evoloso, un olio extra vergine caratterizzato da un profilo sensoriale delicato, con un sentore di mandorla fresca, molto apprezzata in pasticceria e che smorza le tipiche note “di carattere” degli oli extra vergine. Grazie a questa composizione innovativa, Evoloso si armonizza perfettamente con gli altri ingredienti previsti dalle ricette, senza alterarne il gusto.

Evoloso è un prodotto versatile, da poter utilizzare sia negli impasti che nella preparazione di creme. Il nuovo olio extra vergine di oliva dedicato alla pasticceria, inoltre, prolunga la freschezza delle preparazioni, poiché naturalmente resistente alle alte temperature che si raggiungono in cottura, differentemente da altri grassi raffinati utilizzati in pasticceria che tendono a sviluppare sentori di rancido.
Valida alternativa al burro, Evoloso di Olitalia permette di realizzare ricette salutari, indicate per tutti coloro che sono intolleranti al lattosio o attenti al mondo vegetariano e vegano. Il nuovo olio extra vergine di Olitalia dedicato alla pasticceria gode, infatti, del certificato VeganOK, a garanzia della totale assenza di grassi di origine animale.

Evoloso va ad arricchire e ad ampliare l’offerta di prodotti specifici per la pasticceria di Olitalia, che nel 2018 aveva lanciato Frigoloso, il primo olio di girasole altoleico studiato appositamente per la frittura dei dolci.
Formato disponibile: latta da 3 Litri