



## Iliada olivenolje 500 ml

### En mild olivenolje som egner seg spesielt godt til steking

Agrovim ble grunnlagt i 1964 og holder til i Kalamata, syd i Hellas. De lager hovedsakelig olivenolje og oliven, men leverer også mange andre varianter av middelhavsspesialiteter. Denne greske olivenoljen er laget på Koroneiki oliven fra olivenlunder som ligger i de lokale åsene ved Taygtusfjellene på østsiden av Kalamata. Olivenene høstes for hånd i perioden november til januar. Oljen består av raffinert (varmpresset) olivenolje og virgin olivenolje. Raffinert olivenolje blir behandlet for å nøytralisere den sterke smaken, lukten og syreinnholdet. Den milde smaken gir denne oljetypen helt andre bruksområder enn for extra virgin oljene. Olivenoljer bør ha ett syreinnhold på mindre enn 1,5 prosent siden de frie fettsyrene har stor innvirkning på smaken og oksidasjonsprosessen (harskning). Denne oljen ligger med et syreinnhold på mindre enn 1 prosent godt innenfor den anbefalte grensen.

**Produktnummer** 420201  
**EPD-nummer** 2693380  
**Antall i kartong** 12



\* 2 6 9 3 3 8 0 \*

Denne typen olivenolje er egnet til steking, siden den tåler høyere temperaturer enn extra virgin olivenolje. Er også ideell for salat, i dressinger, til grillet fisk, pasta og grønnsaker.

Dette er en olivenolje som har en lettere konsistens og en mindre fyldig og - rundere smak enn extra virgin olivenolje. Smaken av oliven er mild, men den har samtidig en fruktig aroma. Fargen går fra gul til mosegrønn.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet