



Luglio olivenolje pomace sansa di oliva 5 L

Raffinert olivenolje fra olivenmasse til bruk for matlaging ved høye temperaturer.

Olio Luglio er et selskap med dype røtter i den italienske sjarmende byen Terlizzi, nord for Bari, omgitt av store olivenlunder. Deres historie går helt tilbake til året 1953, da familien startet produksjonen av olivenolje. Gjennom mer enn 60 år har de vært tro mot tradisjoner, samtidig som de har tilpasset seg tidens skiftende behov. De har kontroll over hele prosessen – fra dyrking av olivenmarkene, pressing og transformasjon av olivenene til olje, til tapping og salg av det ferdige produktet. Denne prosessen sikrer høy standard, kvalitet, krav og smak. Pomace sansa di oliva refererer til en type olivenolje som produseres av restene fra den første olivenpressingen. Etter at oliven har blitt presset for ekstra virgin olivenolje, sitter man igjen med en masse som inneholder olivenkjøtt, skall, og kjerner. Denne massen kalles pomace (eller sansa på italiensk), og fra den kan man utvinne mer olje gjennom varme og kjemisk behandling.

Produktnummer	420917
EPD-nummer	6634604
Antall i kartong	2



* 6 6 3 4 6 0 4 *

Pomace olivenolje brukes ofte i industriell matlaging og til steking fordi den har et høyere røykpunkt enn ekstra jomfruolivenolje, men den har en mildere smak og inneholder færre næringsstoffer og antioksidanter sammenlignet med kaldpresset olivenolje.