



WAAROM BIOLOGISCH.

Het antwoord is simpel: omdat het lekker en goed voor je is. Biologische extra vergine olijfolie wordt gewonnen uit gezonde groene olijven, geoogst met respect voor de plant en die vooral snel worden geperst. Bovendien vindt de verwerking ervan alleen plaats via mechanische processen. Onderschat het belang van biologische certificering niet: een biologische olie kan alleen worden geproduceerd door mechanische koude extractie. Een EVO-olie staat het gebruik van oplosmiddelen niet toe! Om een biologische certificering te verkrijgen, is het essentieel om te voldoen aan de Communautaire Verordening. Het bedrijf moet ook periodieke inspecties ondergaan door het Italiaanse ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bossen.



CAMPAGNE GEFINANCIERD MET
STEUN VAN DE EUROPESE UNIE



ECCE
Bio

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO
unaprol

www.eccebio.eu

De samensteller van deze promotiecampagne is als enige verantwoordelijk voor de inhoud ervan. De Europese Commissie en het Europees Uitvoerend Agentschap onderzoek (REA) aanvaarden geen aansprakelijkheid voor het gebruik dat kan worden gemaakt van de informatie die het campagnemateriaal bevat.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Gewone extra's!

**BIOLOGISCHE EXTRA VIERGE
OLIJFOLIE EN TAFELOLIJVEN.
DE GOEDHEID ZIT IN HUN AARD.**

BIOLOGISCHE EXTRAVERGINE OLIJFOLIE. HET GOEDE DAT HET WELZIJN BEVORDERT.

Extra vergine olijfolie is niet alleen een voedingsmiddel, maar vormt ook een geduchte bondgenoot bij het voorkomen van verschillende aandoeningen. Verschillende onderzoeken hebben aangetoond hoe het dagelijks gebruik ervan kan helpen de aanwezigheid in het bloed van LDL-cholesterol, d.w.z. de "slechte cholesterol", te verminderen en in plaats daarvan het percentage van de "goede" HDL-cholesterol te verhogen. Het regelmatig consumeren van biologische EVO-olie - zowel aan tafel als buiten de maaltijden - helpt de bloeddruk te verlagen en voorkomt hartaandoeningen. Maar dat is nog niet alles: de polyfenolen en vitamine E die aanwezig zijn in extra vergine olijfolie hebben een formidabele antioxiderende werking en dit helpt arteriosclerose te voorkomen, waardoor de veroudering van cellen en huid wordt vertraagd. Bovendien hebben recente studies het welzijn benadrukt van mensen die een dieet volgen dat rijk is aan extra vergine olijfolie en hoe deze minder problemen van osteoporose en reumatoïde artritis ontwikkelen dan personen die weinig EVO-olie consumeren.



GEZONDE OLIJF IN GEZONDE AARDE.

Het stimuleren van biologische landbouw betekent het ontwikkelen van een productiemodel dat overmatige exploitatie van natuurlijke hulpbronnen, zoals bodem, water en lucht, vermijdt en investeert in een ecologisch duurzame toekomst. Het grondgebied van Mediterraan Europa biedt een enorme verscheidenheid aan olijfsorten van topkwaliteit, geëvolueerd in de loop der tijd en in zeer uiteenlopende omstandigheden als gevolg van unieke milieu-, klimaat- en landschapsomstandigheden. Een erfgoed van buitengewone biodiversiteit dat moet worden verzorgd en verbeterd, waaraan elk gebied bijdraagt door verschillende olijfvariëteiten ("cultivars") uit te drukken, gekenmerkt door bijzondere organoleptische eigenschappen. De Europese productie van olijven is daarom verbonden met unieke omstandigheden die in de loop der tijd zijn geëvolueerd, zozeer zelfs dat het vandaag een onnavolgbaar unicum vertegenwoordigt op het vlak van smaak, voedings- en gezondheidskenmerken.

BIOLOGISCHE EXTRA VERGINE OLIJFOLIE. WETEN WELKE SMAAK.

In een extra vergine olijfolie zijn de bittere smaak en het gevoel van kruidigheid indicatoren van kwaliteit die variëren afhankelijk van de cultivars waaruit de olie wordt geproduceerd. De aroma 's en smaak moeten een fruitige perceptie overbrengen die verandert naargelang de mate van rijpheid van de olijven, de gebruikte cultivars en kan intens, gemiddeld of licht zijn. Om een extra vergine olijfolie correct te proeven, is het noodzakelijk om de specifieke bewerking uit te voeren die "strippen" wordt genoemd en die door het passeren van de lucht tussen de tanden de aroma 's van de olie in de mond overbrengt, deze enkele seconden behoudt en alle kenmerken waardeert.

Organoleptische sensaties kunnen als volgt worden beschreven:

Fruitig: geeft de "groene" smaak weer van de perfect gezonde vrucht, fris en geoogst op het optimale punt van rijpheid.

Bitter: het is de karakteristieke smaak van de olie afkomstig van gezonde groene olijven.

Kruidig: Deze prikkelende sensatie is typisch voor verse en goed bewaarde olie.

Harmonisch: wordt waargenomen als we een olie met een evenwichtige en delicate smaak proeven.

