

# Økologisk Ekstra Virgin Olivenolje



*Renhet og kvalitet kjennes på smaken!*

## Oliven-fakta

- 📌 Rik på **enumettet fett** og **polyfenoler**.
- 📌 Polyfenoler er **antioksidanter** med store helsefordeler - blant annet kan de forhindre tidlig aldring (anti-aging) og forebygge en rekke helseproblemer. Noen polyfenoler, som *taniner*, kan også ha **antibiotiske egenskaper**.
- 📌 **Oljen er stabil** på grunn av sitt høye innhold av oljesyre, som er en enumettet omega-9 fettsyre.



## Hva gjør denne olivenoljen spesiell?

- 🍯 Den er økologisk og uraffinert!
- 🍯 Den smaker deilig!
- 🍯 Framstillingsprosessen!
- 🍯 Olivenene er håndplukket, nøye sortert og kaldpresset innen 24 timer - noe som gjør at syreinnholdet i oljen blir veldig lavt, og dermed høyner oljens næringsinnhold!
- 🍯 Emballasjen er lystett og miljøvennlig!
- 🍯 Den har en multi-funksjon på kjøkkenet, hvor den egner seg både som dressing og til steking ved lav temperatur!

*Til steking ved høy temperatur anbefales kokosolje.*