CAN COMPANYÓ CAT, S.L. · C-35 KM 94,5 · Molí de Can Companyó · 17240 · Llagostera · Girona · España

Tipps unser extra natives Olivenöl in einem optimalen Zustand zu halten.

Unser natives Olivenöl extra ist reiner Olivensaft ohne Konservierungs- und Farbstoffe, und obwohl seine Dauer viel höher als andere Säfte ist, müssen wir es halten richtig ihre Eigenschaften zu verlieren und halten das Aroma und ursprünglichen Geschmack.

Als Naturprodukt kann seine Eigenschaften im Laufe der Zeit verändert, ist es wichtig zu konsumieren, in der Zeit machen als Vorzugsverbrauch in der Verpackung angegeben.

1. Vorsicht vor Licht:

Licht gilt als der größte Feind von Olivenöl. Ranzig liegen Reaktionen werden durch Licht verursacht katalysiert:

- Entfärbung von Öl.
- Bildung von sekundären Oxidationsverbindungen.
- Änderung von Geschmack und Geruch
- Verlust des Gehalts an Vitamin E und Polyphenolen.

Wir empfehlen, es an einem dunklen Ort in Ihrer Speisekammer oder Küche aufzubewahren, beispielsweise in einem Schrank. Wir minimieren die Lichteinwirkung durch die Verpackung in dunklem Glas oder wasserfestem Messing, da sie so vom Licht ferngehalten werden.

2. Achten Sie auf die Luft:

Die Luft beschleunigt die Zersetzung des Öls, so ist es wichtig, die Flaschen, Dosen oder Behälter Öl nach Gebrauch immer zu schließen. **Die Luft beschleunigt den Oxidationsprozess**. Es ist wichtig, dass Container für Monate nicht fast leer.

3. Hüten Sie sich vor Rauch und Gerüchen:

Soweit möglich, **müssen wir Öldämpfe oder Rauch vom Kochen abwehren**, da sie schlechten Geschmack übertragen werden, sie verunreinigen und verderben wie die Zeit vergeht. **Olivenöl ist ein Schwamm, der alle Gerüche absorbiert.**

4. Vorsicht vor Hitze:

Die ideale Lagertemperatur für unser natives Olivenöl extra liegt zwischen 16 und 22 Grad. Bei einer Lagerung bei niedrigeren Temperaturen beginnt das Olivenöl aufgrund seines hohen Ölsäuregehalts zu verfestigen. Es ist zu beobachten, dass weiße Partikel und Kugeln in der Suspension erscheinen, bei denen es sich um nichts anderes als verfestigtes Pflanzenfett handelt, das bei steigender Umgebungstemperatur wieder schmilzt, ohne die Eigenschaften oder den Geschmack des nativen Olivenöls extra zu verändern. **Es ist wichtig, das native Olivenöl extra keinen ständigen und plötzlichen Temperaturschwankungen auszusetzen.**