



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

Conseils pour conserver l'huile d'olive vierge extra Can Companyó dans un état optimal.

Notre huile d'olive extra vierge est pur jus d'olive sans conservateurs ni colorants, et bien que sa durée est beaucoup plus élevée que d'autres jus, il faut le conserver correctement pour éviter de perdre ses propriétés et de garder son arôme et sa saveur originale.

Étant un produit naturel, ses propriétés peuvent être modifiées au fil du temps, il est donc important de le consommer dans la période de consommation préférentielle, indiquée sous le paquet.

1. Attention à la lumière:

La lumière est reconnue comme le plus grand ennemi de l'huile. Les réactions catalysées par la lumière vont le faire devenir rance, provoquant:

- Décoloration de l'huile.
- La formation de composés d'oxydation secondaire.
- Altération du goût et de l'odorat.
- Perte du contenu en vitamine E et poly phénols.

Nous vous recommandons de le garder dans un endroit sombre dans votre cuisine, ou dans un placard. Nous réduisons l'effet de la lumière par l'emballage en **verre foncé ou laiton imperméabilisé**, qui le gardent à l'abri de la lumière.

2. Attention à l'air:

L'air accélère la décomposition de l'huile, il est donc important de toujours **fermer les bouteilles ou boîtes de conserve qui le contiennent. L'air accélère le processus d'oxydation.** Il est important que les conteneurs ne restent pas presque vides et pendant des mois inutilisés.

3. Attention aux fumées et aux odeurs:

Dans la mesure du possible, il faut éloigner l'huile des vapeurs ou fumées de cuisson car ils transmettront des mauvais goûts, vont le contaminer et le gâcher avec le temps. **L'huile d'olive est une éponge qui absorbe toutes les odeurs.**

4. Attention à la chaleur:

La température de conservation idéale de notre huile d'olive extra vierge est comprise entre 16 et 22 degrés. Dans le cas de stockage à des températures plus basses, l'huile va commencer à se solidifier en raison de sa teneur élevée en acide oléique. On pourra observer l'apparition de particules et boulettes blanches en suspension qui ne sont que de la graisse végétale solidifiée, qui va fondre des que la température ambiante augmente, sans perturber les propriétés ou le goût de l'huile d'olive extra vierge. **Il est important de ne pas soumettre l'huile d'olive extra vierge à des changements constants et brusques de température.**

