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

Råd för att konservera extra jungfruolja Can Companyó i optimola konditioner.

Vår extra jungfruolja är ren olivolja juice utan konserveringsmedel eller färgämnen, och även om dess varaktighet är mycket högre än andra juicer, den måste förvaras ordentligt för att undvika att den förlorar sina egenskaper och behåller sin arom och ursprungliga smak.

Eftersom oljan är en naturprodukt, kan dess egenskaper ändras med tiden. Oljan konsumera alltid bäst inin den tid som anges pä omslaget flaskan eller oljekannan.

1. Se upp med ljuset:

Ljuset är erkänt som oljans största fiende. Reaktioner som katalyseras av ljus kan orsaka:

- Förändring av färg.
- Bildning av föreningar som sekundära oxidationsprodukter.
- Förändring av smak och lukt.
- Förlorad i sin E-vitamin och polyfenoler.

Vi rekommenderar att den förvaras i en mörk plats i ditt skafferi eller kök, såsom i en garderob. Vi minimerar effekten av ljus genom **förpackningar i mörkt glas, eller i vattentät oljekanna** som håller den borta från ljus.

2. Se upp med luften:

Luften påskyndar nedbrytningen av oljan, **så det är viktigt att alltid stänga flaskor, burkar eller behållare av olja efter användning. Luften accelererar oxidationsprocessen.** Det är viktigt att behållarna inte lämnas nästan tomma i månader.

3. Se upp med ånga och rök:

Så långt som möjligt, måste **vi avlägsna oljan från ånga och matlagningsrök,** eftersom de kan överföra dåliga smak, De förorenar och förstör oljan allteftersom. tiden går. **Olivolja är en som en svamp som absorberar alla lukter.**

4. Se upp med värmem:

Den idealiska lagringstemperaturen för vår extra jungfruolja varierar mellan 16 och 22 grader. Om den förvaras vid lägre temperatur börjar oljan att stelna på grund av dess höga oljesyra. Man kan se liknanda smö vita bollar och partiklar som flyter omkring vilket endast är stelnade vegetabiliska fetter vilka smälter igen om den omgivande temperaturen stiger och detta utan att förstöra egenskaperna eller smaken av extra jungfruolja. **Det är viktigt att inte utsätta den extra jungfruoljan för konstanta och plötsliga temperaturförändringar.**