

AGF | Private Company

Оливковое масло



Premium Extra Virgin

500 ml e 16,9 fl oz/ 250 ml e 8,45 fl oz

Оливковое масло премиум класса «Koroneiki», это эксклюзивный сорт оливкового масла холодного отжима высшего качества. Масло отжимается в специальной аппаратуре, что позволяет сохранить низкую кислотность, а также вкус и цвет оливкового масла. Текстура оливкового масла выдерживается в течении двух месяцев в специальных нержавеющих емкостях. Оливковое масло «Koroneiki» отличается мягкостью вкуса, характерным ароматом и высокой питательной ценностью.

Оливковое масло еще с древних времен было одним из самых популярных продуктов, используемых в кулинарии, в косметологии, в медицине.

Научно доказано, что употребление оливкового масла помогает иммунной системе устоять против атаки со стороны микроорганизмов, бактерий и вирусов. Жирные кислоты играют важную роль в различных иммунных функциях. Они участвуют в подавлении воспалительных процессов, могут быть эффективными при лечении некоторых аутоиммунных болезней, а также при регуляции иммунной системы в целом. Оливковое масло считается одним из десяти самых полезных продуктов питания и является основным ингредиентом средиземноморской диеты.

Состав

17cm/ 500 ml 250 ml

12cm/ 8 cm 7 cm/ 8 cm 7 cm

VALUES AT THE BOTTLING MAXIMUM VALUES

Acidity 0,25% < 0,80%

Peroxides 6,2 mEqO2/kg < 20 mEqO2/kg

K232 1,621 < 2,5

K270 0,128 < 0,22

DK -0,005 < 0,01

Waxes 62 mg/kg < 250mg/kg

Polyphenols 324 ppm 50-500 ppm

Alpha-Tocopherol 265 ppm 125-300 ppm

Sens ory Anal ysis

Fruity 4,1/ Bitter 2.8/ Spicy 4,9

Flavored Extra Virgin

250 ml e 8,45 fl oz

100 ml e 3,38 fl oz



Помимо традиционного производства оливкового масла, греки с древних времен владеют искусством смешивания масла с различными травами, специями и приправами. Такое масло легко используется в качестве основы для производства косметических и лечебных средств. Разнообразие флоры Греции способствует производству ароматического оливкового масла в ассортименте. Основной показатель качества оливкового масла – это уровень кислотности. Чем ниже одержание кислотности, тем выше качество масла.

Flavored Extra Virgin **Citrus**



Цитрусовые фрукты, такие как апельсины, лайм, лимоны и мандарины в сочетании с оливковым маслом не только придают маслу характерный аромат, но и подчеркивают неповторимость вкуса и фармацевтические свойства масла. Богатое витамином «С» масло, является мощным антиоксидантным для организма человека. А линаол в сочетании с ароматическими компонентами, способствует уменьшению стресса.

Flavored Extra Virgin Black Truffle



Трюфель – это подземный гриб, растут в лиственных лесах и образуют микоризу с корнями деревьев. Так трюфель черный и трюфель летний произрастают по соседству с дубом, буком, грабом и лещиной. В Греции встречаются 27 из 33 видов трюфелей. К настоящим трюфелям относятся съедобные виды, считающиеся ценными деликатесами. Трюфели имеют грибной вкус с привкусом глубокопрожаренных семечек или грецких орехов и сильный характерный аромат. Из трюфелей готовят множество разнообразных блюд, которые считаются деликатесами. Трюфели богаты витаминами РР, В1, В2, С. Этот гриб полезен в период быстрого роста: детство и подростковый период, беременность и лактация. Помимо этого трюфель является антиоксидантом, обладает терапевтическим эффектом при боли в суставах, снижает уровень холестерина в крови.

Flavored Extra Virgin Fruits



Плоды некоторых растений, такие как мускатный орех, гвоздика, органический чеснок обладают изысканными, утонченными и очень приятными ароматами. Это не только популярные специи, но еще и очень полезные для здоровья продукты, способные заменить собой многие лекарственные препараты. Благодаря своим полезными свойствами, плоды некоторых растений широко применяются в народной медицине. Мускатный орех, например, это сильное стимулирующее и тонизирующее средство. Добавление в пищу мускатного ореха способствует укреплению памяти, нормализации мозговой деятельности и улучшению мозгового кровоснабжения. Чеснок - содержит витамины С, В, D, Р соединения серы, фитонциды и эфирное масло. Гвоздика обладает антисептическим и бактерицидным действием, обезболивает и снимает спазмы мускулатуры.

Flavored Extra Virgin **Herbs**



Многие пряные растения, такие как розмарин, чабрец, мята, орегано и другие, человек использует с древних времен. Пряности не только придают более яркий вкус пище, но и служат своеобразным природным витаминно-минеральным комплексом - с помощью пряных растений человек пополняет свой рацион недостающими, но важными для организма компонентами. Розмарин, например, благотворно влияет на беременных женщин и детей, избавляет от беспокойства, бессонницы и упадка сил. С помощью чебреца можно приготовить угощение для гурмана, а также избавиться от множества недугов. Чабрец (тимьян) улучшает и облегчает пищеварение.

Flavored Extra Virgin **Spices**



Вкусовые добавки, такие как, орехи, приправы, пряности и некоторые специи, имеющие иногда сладковатый, пряный, острый и даже жгучий вкусы, отличаются своими ароматами и способностью приятно раздражать вкусовые рецепторы языка и способствовать пищеварению. Вкусовые добавки предназначены для улучшения вкусовых и ароматических качеств приготавливаемых продуктов питания и готовых блюд. Вкусовые добавки могут способствовать улучшению переваривания и усвоения пищи, а также возможности её длительного хранения.

Flavored Extra Virgin Greek **Herbs**



Греция – земля, утопающая в цветах и пряных ароматах. Пряные травы, широко используемые в кулинарии, не только улучшают пищу, но и занимают достойное место в арсенале лечебных средств. Большинство из них обладает способностью активизировать вывод различного рода шлаков из организма. Употребление пряностей вместе с пищей действует на физиологический и психологический настрой организма, способствует более полноценному усвоению пищи, стимулирует очистительные, обменные и защитные функции организма.