

Belolive

OLIJFOLIE

Extra Vierge



De Belolive 'extra vierge' Olijfolie voldoet aan de hoogste kwaliteitseisen die aan deze fijne olie gesteld worden. Deze goudgele olie brengt niet alleen de heerlijke smaak van het zuiden naar je keuken, maar maakt tevens deel uit van een lichte en gezonde voeding.

Nutritionele waarde per 100 g


<i>Voedingswaarde:</i>	<i>900 kcal (3700 kJ)</i>
<i>Eiwitgehalte:</i>	<i>0 g</i>
<i>Gehalte Koolhydraten:</i>	<i>0 g</i>
<i>Voedingsvezels:</i>	<i>0 g</i>
<i>Natriumgehalte:</i>	<i>0 g</i>
<i>Vetten waarvan:</i>	<i>100 g</i>
<i>enkelvoudig onverzadigd</i>	<i>70 g</i>
<i>meervoudig onverzadigd</i>	<i>12 g</i>
<i>verzadigd</i>	<i>18 g</i>





Samenstelling: 100 % olijfolie extra vierge verkregen bij de eerste persing.

Houdbaarheid: 12 maanden na productie.

Kenmerken:

 Belolive 'extra vierge' is arm aan verzadigde vetzuren en rijk aan enkelvoudige onverzadigde vetzuren. Het belangrijkste enkelvoudig onverzadigd vetzuur is het oliezuur, het hoofdbestanddeel van olijfolie (dat ook in grote mate terug te vinden is in avocado's, hazelnoten, pinda's en amandelen). In het bloed verminderen de enkelvoudige onverzadigde vetzuren de 'slechte cholesterol' terwijl ze het gehalte aan 'goede cholesterol' op peil houden.

 Bovendien bevat olijfolie vitamine E en polifenolen, die de vrije radicalen ('afvalstoffen') van het organisme neutraliseren.

 Belolive 'extra vierge' heeft een zuurtegraad van <1%. De zuurtegraad heeft een belangrijke invloed op de snelheid waarbij de olie zal verouderen, maar beïnvloedt de smaak van de olie niet. Hoe lager de zuurtegraad, hoe beter. Olijfolie type 'extra vierge' heeft de laagste zuurtegraad van alle soorten olijfolie en mag wettelijk niet meer dan 1%, 1g per 100g bedragen.

 Bevat geen cholesterol.

Toepassingen: Te gebruiken voor zowel warme als koude culinaire toepassingen.

Verpakking: GLAZEN FLES 0,5 L.