

OLIO DI OLIVA - OLIVENÖL FÜR DIE WARME KÜCHE

CHF 18.30 – CHF 78.00Preisspanne: CHF 18.30 bis CHF 78.00 inkl. MwSt.

Frantoi Redoro

Grösse: 1 Liter | 5 Liter
Region: Veneto / IT
Produzent: Redoro
Kategorie: Olivenöle

Eigenschaft: Olio Extra Vergine di Oliva, MILD

SKU: I300810.500-1
Kategorien: Delikatessen, Italien, Öle / Olivenöle, Olivenöle, Redoro, Veneto - Venetien

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Das Olivenöl für die warme Küche - für alle die auch zum Braten und Frittieren nicht auf Olivenöl verzichten wollen. Natürlich kann man zum Braten auch sein Extra Vergine Olivenöl nehmen, aber eigentlich ist dieses mit seinem hohen Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren, Vitaminen und Aromen viel zu schade. Obwohl sich das Extra Vergine Olivenöl besser als viele andere pflanzliche Öle zum Anbraten eignet, erreicht man auch beim Extra Vergine bei Temperaturen ab 180°C den Rauchpunkt. Diese Temperatur sollte man nicht überschreiten, da sich das Extra Vergine Olivenöl ab dieser Temperatur zu zersetzen beginnt und hierbei gesundheitsschädliche Stoffe freigesetzt werden. Zum scharfen Anbraten bei hohen Temperaturen und speziell zum Frittieren eignen sich jedoch raffinierte Öle, wie etwa das raffinierte, milde und ausgewogenen Olio di Oliva von Redoro perfekt.

Passt zu: allen Gerichten die scharf angebraten oder frittiert werden sollen