

OLIVADON KYLMÄPURISTETUT AVOKADOÖLJYT – HYVÄLLÄ MAULLA TERVEELLISEEN ELÄMÄÄN

Uusiseelantilaiset Olivadon kylmäpuristetut ekstra-neitsytavokadoöljyt tuovat pehmeää makua ja terveydelle tärkeitä ravintoaineita kaikenikäisten kulinaristien lautasille. Olivado Kylmäpuristettu Avokadoöljy ja sitruunainen Olivado Avokado Zest -ruoanlaittoöljy muistuttavat ravintoainekoostumuksiltaan kylmäpuristettua ekstra-neitsytoliiviöljyä. Olivadon ekstra-neitsytavokadoöljyt sisältävät runsaasti kertatydyttymättömiä rasvahappoja ja E-vitamiinia. Ne ovat myös hyviä omega-6-rasvahappojen ja karotenoidien lähteitä. Korkean savuamispisteensä ansiosta Olivadon ekstra-neitsytavokadoöljyt soveltuvat erinomaisesti myös paistamiseen korkeissa lämpötiloissa.



Ainutlaatuinen puristusmenetelmä vain Olivadon käytössä

Olivado Limited on kehittänyt yhdessä uusiseelantilaisen Massayn yliopiston kanssa ensimmäisenä maailmassa menetelmän, jonka avulla valmistetaan laadultaan ensiluokkaista, kylmäpuristettua ekstra-neitsytavokadoöljyä. Suomessa myynnissä olevissa **Olivado Kylmäpuristetussa Avokadoöljyssä** sekä puristettua, tuoretta sitruunaa sisältävässä **Olivado Avokado Zest -ruoanlaittoöljyssä** käytetyt avokadot kasvatetaan Kerikerissä lähellä Uuden-Seelannin Pohjoissaaren huippua.

Avokadot puristetaan alle +50 asteen lämpötilassa, minkä ansiosta Olivadon ekstra-neitsytavokadoöljyt sisältävät samoja terveydelle hyödyllisiä, rasvaliukoisia ainesosia kuin tuoreet avokadotkin. Puristamisessa käytetään ainoastaan avokadoja ja vettä, ilman liuottimia. Olivadon ekstra-neitsytavokadoöljyt ovatkin 100 % luonnontuotteita – korkeatasoisimpia markkinoilla olevia avokadoöljyjä.

Olivadon laadukkaat öljyt on pakattu tummiin pulloihin, minkä ansiosta ne säilyvät optimaalisesti. Olivadon avokadoöljyjen peroksidiarvot ovat erittäin alaiset, mikä osoittaa, että öljy on hapettunut vain hyvin vähän. Ekstra-neitsytavokadoöljyn vihertävä väri johtuu öljyn sisältämästä klorofyllistä eli lehtivihreästä.

Pehmeää makua koko perheelle

Olivadon avokadoöljyt maistuvat koko perheelle niiden pehmeän maun ansiosta. Avokadoöljy ei peitä ruoan raaka-aineiden omaa makua vaan vahvistaa sitä. Olivadon ekstra-neitsytavokadoöljyä voi käyttää ruoan kypsennykseen myös korkeissa lämpötiloissa, sillä sen savuamispiste on +255 astetta. Esimerkiksi ekstra-neitsytoliiviöljy hajoaa kuumennettaessa yleensä jo alle +160 asteessa.

ESIMERKKEJÄ OLIVADO-AVOKADOÖLJYJEN KÄYTÖSTÄ

- salaattinkastikkeisiin sellaisenaan tai balsamiviinietikan kera
- paistamiseen, myös korkeissa lämpötiloissa
- marinointiin, grillaamiseen ja lihan valeluun kypsennyksen aikana
- antamaan makua kypsennetyille kasviksille
- suolaisiin leivonnaisiin
- leivän dippaamiseen

Luontainen pehmeän rasvan lähde

Olivadon kylmäpuristettujen ekstra-neitsytavokadoöljyjen koostumukset muistuttavat läheisesti kylmäpuristetun ekstra-neitsytoliiviöljyn koostumusta. Ekstra-neitsytavokadoöljy sisältää runsaasti kertatydyttymättömiä rasvahappoja (68 g/100 ml) ja monitydyttymättömiä rasvahappoja 11 g/100 ml. Se onkin hyvä omega-6-rasvahappojen lähde (noin 10 g/100 ml). Tydyttyneitä rasvahappoja ekstra-neitsytavokadoöljy sisältää 13 g/100 ml. Lauhkeassa ilmastossa, kuten Uudessa-Seelannissa, kasvatetuissa avokadoissa on havaittu olevan jopa kaksi kertaa vähemmän tydyttyneitä rasvahappoja kuin trooppisilla alueilla kasvatetuissa avokadoissa. Ekstra-neitsytavokadoöljy ei sisällä lainkaan kolesterolia ja trans-rasvoja.

Olivadon ekstra-neitsytavokadoöljyt sisältävät runsaasti myös E-vitamiinia (20 mg/100 ml) ja karotenoideja noin 3 mg/100 ml. Avokadoöljyn on myös havaittu lisäävän karotenoidien imeytymistä kasviksista elimistöön¹. Lisäksi ekstra-neitsytavokadoöljyt sisältävät fytosteroleihin kuuluvaa betasitosterolia noin 0,5 g/100 ml.

¹Unlu NZ, Bohn T, Clinton SK, Schwartz SJ. Carotenoid Absorption from Salad and Salsa by Humans Is Enhanced by the Addition of Avocado or Avocado Oil. J Nutr 2005;135:431–436.

Tuotetiedot: Olivado Kylmäpuristettu Avokadoöljy (250 ml), hinta 6,20–7,60 €
Olivado Avokado Zest -ruoanlaittoöljy (250 ml), hinta 6,20–7,60 €
Lisätietoja: Olivado Limited, www.olivado.com
Toimitusjohtaja Gary Hannam, gsm +417 9396 7645, gh@tanlay.com
Jälleenmyynti: Päivittäistavarakaupat
Viestintä: PR- ja viestintätoimisto Promode Oy, puh. 09 170 070
Elina Kangas, elina.kangas@promode.fi / tiedotus ja kuvamateriaali
Marko Vikman, marko.vikman@promode.fi / tuotenäytteet

Olivado Limited on vuonna 1999 perustettu, uusiseelantilainen yritys, joka valmistaa elintarvikekäyttöön mm. avokadoöljyjä, oliiviöljyjä ja macadamiaapähkinäöljyjä. Olivadon ruokaöljyjä myydään 16 maassa, ja Olivado on maailman johtava avokadoöljybrändi. Olivadon tuotteet ovat voittaneet Uudessa-Seelannissa lukuisia palkintoja erilaisissa elintarvikealan kilpailuissa.