

OLIVADON UUTUUS: EKSTRANEITSYTÖLJY MAUKKAISTA MACADAMIAPÄHKINÖISTÄ

Olivado Macadamiaöljyssä hienostuneen täyteläinen maku ja pehmeä rasvahappokoostumus ovat luontevasti yhdessä. Täyteläinen ja aromikas macadamiapähkinöistä kylmäpuristettu ekstraneitsytöljy tuo ainutlaatuisen vivahteen suolaisiin ja makeisiin leivonnaisiin, salaatteihin, kalaan, broileriin ja kasvisruokiin. Uutuusöljy sisältää runsaasti yksittäistyydyttymätöntä, sydänystävällistä rasvaa.



Herkuja Australian auringon alta

Arvokas macadamiapähkinä on hienon ja maukkaan Olivado Macadamiaöljyn raaka-aine. Kylmäpuristettu ekstraneitsytöljy valmistetaan Australian aurinkoisimmassa osavaltiossa Queenslandissa kasvaneista korkealaatuisista pähkinöistä.

Macadamia- eli australianpähkinä kuuluu runsasrasvaisimpiin pähkinöihin. Niistä saadaan puristamalla kullankeltaista, herkullista öljyä, joka antaa ainutlaatuisen maun makeisiin leivonnaisiin ja jälkiruokiin. Olivado Macadamiaöljy sopii hienostuneen pähkinäisen makunsa ansiosta ihanteellisesti myös mysleihin, salaatteihin ja kasvis-, kala- ja broileriruokiin. Olivado Macadamiaöljy sisältää runsaasti yksittäistyydyttymätöntä öljyhappoa, mikä tekee siitä oivallisen paistoöljyn – yksittäistyydyttymättömät rasvahapot kestävät erittäin hyvin kuumennusta.

Pehmeä maku, pehmeät rasvahapot

Macadamiaöljy sisältää kaikista ruokaöljyistä suurimman määrän pehmeitä, kertatyydyttymättömiä rasvoja, jotka auttavat hallitsemaan seerumin kolesterolitasoa. Macadamiapähkinät ja niistä valmistettu öljy sisältävät vain vähän tyydyttynyttä rasvaa ja monityyydyttymättömiä rasvoja, mutta runsaasti kertatyydyttymätöntä öljyhappoa. Macadamiaöljy on muiden Olivadon öljyjen tavoin pulloitettu tummaan lasipulloon tuotteen säilymisen takaamiseksi.

Macadamia- eli australianpähkinä

- kotoisin Australian itärannikolta
- myös koristekasvina kasvatettava pienikokoinen puu, jonka kukat kasvavat tiiviinä kimppuina
- muistuttaa hasselpähkinää, mutta on hieman suurempi
- kuori on erittäin kova ja vaikea rikkoa
- rasvapitoisuus on erittäin korkea, 74 %, mikä selittää pehmeän voimaista makua

Tuotetiedot:

Olivado Macadamiaöljy, 250 ml, hinta noin 6,90 €

Lisätietoja:

Olivado Limited, www.olivado.com

Viestintä:

Toimitusjohtaja Gary Hannam, gsm +417 9396 7645, gh@tanlay.com

PR- ja viestintätoimisto Promode Oy, puh. (09) 170 070

heini.hyvarinen@promode.fi / tiedotus ja kuvamateriaali

jarna.tikkanen@promode.fi / kuvauslainat

Jälleenmyynti:

Päivittäistavarakaupat