



Min familjs olja skördas precis i rätt tid i mitten på oktober. Det innebär att all vår olja är novello. En olja som kommer från den första pressningen och den första skörden. Alla oliver är skördade för hand för att inte oliverna ska skadas och kvalitén på olja ska sjunka.

Att skörda på det gamla och traditionella sättet är ett hårt arbete. Under en dag så skördar man mellan 100 och 150 kg oliver, vilket ger 13 liter olivolja. Min olja är lite grumlig och så ser riktig olivolja ut. Stora producenter silar sin olja genom en kemikaliesand för att oljan ska bli klar och genomskinlig.

En olivoljas kvalitét mäts genom dess surhetsgrad och ju lägre desto bättre. För att få kalla sin olja extra vergine så måste surhetsgraden vara under 0,8. Min familjs olja har en surhetsgrad på mellan 0,15 och 0,30, vilket gör att den håller absolut världsklass.

En bra olivolja med en låg surhetsgrad är inte bara en delikatess utan också nyttigare än oljor av lägre kvalitét. Det finns mycket forskning som visar att olivolja minskar risken för cancer, den är bra för hjärtat och oljan är mjukgörande, närande och har en skyddande effekt på huden. Så prova gärna världens godaste medicin.

Buon appetito!

leZie

SELEZIONE ESCLUSIVA

En len och pepprig olja från lokala bönders olivträd som växer på sluttningarna i bergen runt Maddaloni.

NOVELLO

Alla våra oliver plockas för hand. Via övriga bilder kan ni följa hela processen, från skörd direkt till press och ut kommer en magisk olivolja med endast 0.15 i surhetsgrad.

www.lezie.se