

leZie

## PAOLO ROBERTOS OLIVOLJA FRÅN PREMIUMMÄRKET LE ZIE



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.

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!

*Paolo Roberto*

**150:-/flaska (ca 220:- i butik)  
och du stöder dessutom vår lag/klasskassa!**



