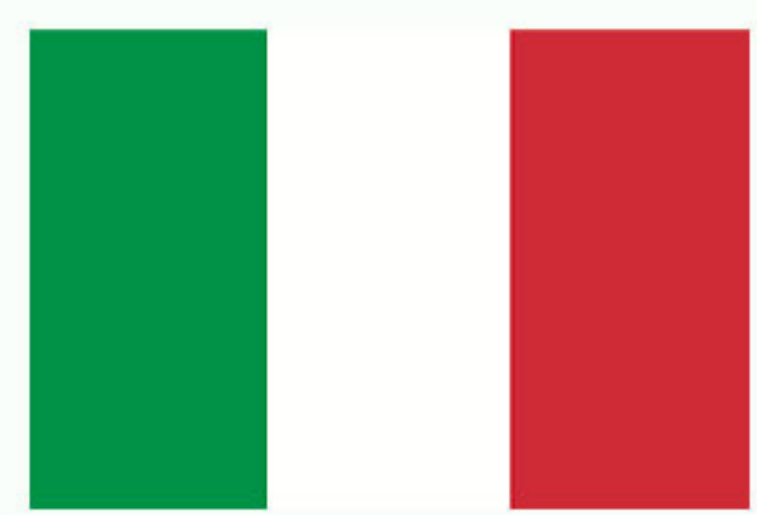


GOURMAZIA OLIVE OIL

ORGANIC SINGLE
ORIGIN ITALIAN EXTRA VIRGIN



ORIGIN & *Grade*



100 % extra-virgin olive oil pressed from olives grown on a single estate in Italy. Cold-extracted without heat or solvents to preserve delicate fruity notes and health-supporting compounds. Certified organic and non-GMO; produced sustainably and fully traceable from grove to bottle.

FLAVOR & AROMA

Balanced fruitiness with a pleasant peppery bite and subtle herbaceous undertones. Golden colour and a fresh, aromatic bouquet typical of authentic Italian olive oil.

BREWING & SERVING

Use as a finishing oil: drizzle over salads, roasted vegetables, fresh bread or pasta. For cooking, heat gently over low to medium temperatures to maintain its flavour and nutrient profile. Create simple vinaigrettes or marinades by blending with balsamic vinegar, citrus juice or herbs.

HEALTH BENEFITS

Extra-virgin olive oil is rich in polyphenol antioxidants and oleocanthal, compounds that may support heart health and reduce inflammation.

A diet rich in monounsaturated fats like oleic acid may contribute to healthy cholesterol levels.

Regular consumption is associated with the Mediterranean diet, which is linked to cardiovascular and cognitive benefits.

USAGE SUGGESTION

Enjoy as part of Mediterranean dishes such as bruschetta, grilled fish or antipasto platters.

Dip crusty bread into a small bowl of olive oil seasoned with herbs and sea salt.

Finish soups, stews or risotto with a splash of oil just before serving for an extra layer of flavour.

STORAGE

Store in a cool, dark place away from heat and direct sunlight to prevent oxidation. Keep the bottle tightly sealed to preserve freshness and aroma.

น้ำมันมะกอกออร์แกนิก GOURMAZIA

เอ็กซ์ตร้าเวอร์จิ้น แหล่งเดียวจากอิตาลี

แหล่งกำเนิดและเกรด

น้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตร้าเวอร์จิ้น 100 % สกัดจากผลมะกอกที่ปลูกในสวนเดียวในอิตาลี สกัดเย็นโดยไม่ใช้ความร้อนหรือสารเคมี เพื่อคงรสผลไม้และสารสำคัญที่ดีต่อสุขภาพ ได้รับการรับรองออร์แกนิกและปลอด GMO ผลิตอย่างยั่งยืนและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

รสชาติและกลิ่น

มีรสผลไม้สดพร้อมสัมผัสเผ็ดเล็กน้อยและกลิ่นสมุนไพรอ่อน ๆ สีสทองและกลิ่นหอมสดชื่นตามแบบน้ำมันมะกอกอิตาลีแท้



วิธีซง

ใช้เป็นน้ำมันเสิร์ฟบนสลัด ผักย่าง ขนมนึ่ง หรือพาสต้า เมื่อต้องการปรุงอาหารให้ใช้ไฟอ่อนถึงปานกลาง เพื่อรักษารสชาติและคุณค่าทางโภชนาการ ผสมน้ำสลัดหรือหมักเนื้อสัตว์ด้วยน้ำมันมะกอกพร้อมน้ำส้มสายชู บาลซามิก หรือสมุนไพร

ประโยชน์ต่อสุขภาพ

น้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตร้าเวอร์จิ้นอุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระโพลีฟีนอลและโอเลโอแคนทอล ที่อาจช่วยส่งเสริมสุขภาพหัวใจและลดการอักเสบ ไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว เช่น โอเลอิก แอซิด อาจช่วยรักษาระดับคอเลสเตอรอลให้ดี การบริโภคเป็นประจำสัมพันธ์กับอาหารเมดิเตอร์เรเนียน ซึ่งเชื่อมโยงกับประโยชน์ต่อหัวใจและสมอง

ข้อแนะนำในการบริโภค

ใช้ร่วมกับอาหารเมดิเตอร์เรเนียน เช่น บรูสเกตตา ปลา หรือเมนูเรียกน้ำย่อย จิ้มขนมปังฝรั่งเศสกับน้ำมันมะกอกและเครื่องเทศเกลือ เติมนลงในซूप สตูว์ หรือริซอตโต้ก่อนเสิร์ฟเพื่อเพิ่มชั้นของรสชาติ

การเก็บรักษา

เก็บในที่เย็นและมืด หลีกเลี่ยงความร้อนและแสงแดดโดยตรง ปิดฝาขวดให้แน่นเพื่อรักษาความสดและกลิ่นหอม