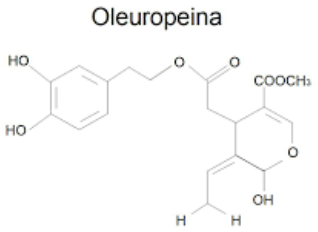
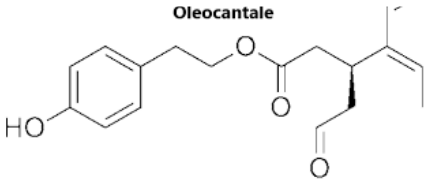
Cura di sé…Cura di sé…Cura di sè…*OLIO EXTRA VERGINE*

Il succo ottenuto dalla spremitura del frutto dell'olivo (Olea Europaea), mediante processi meccanici (pressione delle olive) e fisici (decantazione, centrifugazione e filtrazione), in condizioni termiche controllate, spremitura a freddo per proteggere tutte le sostanze antiossidanti.

L'olio è composto dal 98% di frazione saponificabile e del restante di frazione insaponificabile.
È la frazione insaponificabile quella miracolosa della ***cura di sé…***
HANNO VINTO PER LE LORO PROPRIETÀ ANTIOSSIDANTI E ANTINFIAMMATORIE

Oleuropeina – Idrossitirosolo – Oleocantale





Curiamoci e Difendiamoci…combatteremo i radicali liberi, lo stress ossidativo.
UTILIZZA OLIO EVO AVRAI UN CORPO LIBERO DAI RADICALI LIBERI E GLI ALIMENTI FORNIRANNO VITAMINE LIPOSOLUBILI ALTAMENTE BIODISPONIBILI…

Alunni e Docenti
ITP Enogastronomia: Prof.re Russo Angelo V D ENOGASTRONOMIA - Prof.ssa Aliperti Milena
Scienza Degli Alimenti Prof.re Tiberino Gianluca.