



OLIVENÖL: ROH ODER GEKOCHT? ALLE SUCHEN ES, DOCH DIE WAHRE HERAUSFORDERUNG LIEGT DARIN, ES ZU VERWENDEN ZU WISSEN

Rom - Die von der Beobachtungsstelle „Extract“, einer vom Institut Ixè für Unaprol an einer Auswahl internationaler Besucher der Expo 2015 durchgeführten Untersuchung entnommenen Daten weisen auf eine beinahe allgemeine „Grundkenntnis“ des europäischen Verbrauchers in Bezug auf das native Olivenöl extra hin (94% der Auswahl): Vertieft man die Analysen jedoch, begreift man, dass der Bezug zu den grundlegenden Aspekten des Themas dem nicht entspricht. Bezieht man sich dabei auf die italienische Produktion, nehmen nur 64% der Personen den Typenunterschied auf Grundlage der Produktionsgebiete und der Qualitätsfaktoren wahr, die jedes einzelne der geeigneten Gebiete ausdrücken kann. Wenn wir uns dann auf die Verwendung beziehen, fallen die Angaben noch geringer aus: Nur 42% der Verbraucher verwendet es häufig. Es wird vorwiegend dazu verwendet, um rohes oder gekochtes Gemüse (87%), Fleisch, Fisch, Pasta oder Reis (67%) zu verfeinern, um zu kochen oder zu frittieren (43%), um Süßspeisen, Kekse, Brot zuzubereiten (17%).

Tropfenweise Gesundheit - Der Multi-Tasking-Kern des nativen Olivenöls extra zeichnet sich bei der Analyse seiner gesundheitsbezogenen Eigenschaften aus, die durch zahlreiche wissenschaftlichen Studien bewiesen werden. Das sind die Vorzüge einer Mischung aus über 230 verschiedenen Substanzen, die das Olivenöl enthält und die dank der rein mechanischen Extraktionstechnik, die bei niedrigen Temperaturen erfolgt, begünstigt wird. Substanzen, die jeden Tag neue wohltuende Funktionen preisgeben, die für den Organismus grundlegend sind. In erster Linie schützt das Olivenöl die Arterien und trägt zu einem geregelten und normalen Cholesterinspiegel im Blut bei. Weiters ist es eine unerschöpfliche Quelle für Antioxidantien, darunter Vitamin E, Tocopherol und verschiedene Phenolverbindungen. Alles Moleküle, die unseren Körper durch die Bekämpfung der freien Radikale vor verfrühter Alterung schützen. Eine Quelle des Wohlbefindens also, vollkommen natürlich und stets zu unserer Verfügung, um auf ausgewogene Art täglich in eine korrekte Ernährungsweise eingeführt zu werden.

Um sich hübsch zu machen - Olivenöl bleibt nicht nur in die Küche verbannt. Oliven in der Ruhe auf dem Land zu ernten ist ein spezielles Antistress-Mittel, um von der Alltagsroutine abzuschalten: Auch Sting hat auf seinem Gut mit Körben Tage an der frischen Luft organisiert. Olivenöl kann als Kosmetikprodukt im eigentlichen Sinn verwendet werden. Diese Gewohnheit geht 7000 Jahre zurück. Kehrt man zur Ixè-Studie zurück, kann man sagen, dass 20% der Verbraucher weltweit natives Olivenöl extra für ästhetische und heilsame Anwendungen verwenden, mit einem Spitzenwert in Asien. Dank des Gehaltes an Vitaminen eignet sich das Olivenöl nämlich für verschiedene Hautbehandlungen. Es besitzt nährnde Eigenschaften, die die Zellerneuerung begünstigen, den Geweben Elastizität verleihen und Unschönheiten korrigieren.

Rom, 6. Dezember 2016



KAMPAGNE FINANZIERT DURCH
DIE EUROPÄISCHE UNION
UND DEN ITALIENISCHEN STAAT

