

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI – OLIO E SALUTE

L'olio è un prodotto naturale, ottenuto dalla sola spremitura del frutto con procedimenti meccanici, senza alcun ausilio della chimica.

Nell'olio di oliva e nell'extravergine in modo particolare, sono assenti le proteine, i carboidrati, le fibre, il sodio ed il colesterolo.

Gli olii sono dei grassi puri ed i grassi possono essere saturi, monoinsaturi e polinsaturi.

I grassi saturi, tipici dei grassi animali, aumentano il livello del colesterolo nel sangue, provocando aterosclerosi e cardiopatie.

I grassi polinsaturi (acido linoleico e linolenico), abbondanti negli olii da seme, riducono il colesterolo LDL (cattivo) ma anche il colesterolo HDL (buono). Pur necessitando di questo tipo di grassi, l'organismo non ne vuole in esagerazione, poiché essi ossidano facilmente con la conseguente formazione di radicali liberi, concorrendo all'invecchiamento cellulare e partecipando alla formazione di tumori di vario tipo.

L'acido oleico, l'abbondante grasso monoinsaturo presente negli olii di oliva, riduce il colesterolo LDL senza diminuire quello HDL; inoltre è resistente all'ossidazione.

Ancora, nell'olio di oliva è contenuta un'elevata dose di vitamina E che, nella giusta combinazione con l'acido linoleico, salvaguardano l'eccessiva produzione di endoperossidi che aumentano il rischio di trombosi. Lo stesso buon rapporto vitamina E/acido linoleico combatte la formazione di radicali liberi, contrastando i processi di invecchiamento cellulare, la cancerogenesi, il danno epatico e l'aterosclerosi.

Infine, soprattutto negli olii extra vergini d'oliva vi è una notevole presenza di polifenoli, il cui sapore leggermente amaro e piccante conferisce all'olio il proprio tipico gusto, ma che esplicano una importante e potente azione antiossidante addirittura più importante, secondo l'attuale medicina, di quella svolta dalla vitamina E.

### PRODOTTI

L'Azienda Agricola de Pascalis Orlandi Barbano, con il marchio **OLIO CLAUDIO**, imbottiglia tre qualità d'olio d'oliva esclusivamente italiano:

**l'olio extra vergine d'oliva fruttato**, da olive raccolte a mano, caratterizzato da un'acidità non superiore allo 0,4 %, delicate note aromatiche e un gradevole retrogusto di mandorle amare;

**l'olio extra vergine d'oliva**, da olive raccolte a mano e con mezzi meccanici, con un'acidità non superiore allo 0,8 %, tipiche note aromatiche e un leggero retrogusto di mandorle amare;

**l'olio vergine d'oliva**, da olive raccolte con mezzi meccanici, con un'acidità non superiore al 2%, con decise note aromatiche e di gusto.