Olio Laudemio, per un’estate all’insegna di gusto e benessere

at-francesco-mion-ristorante-de-gusto-cuisine-vr-premio-laudemio-2018-20b2090d

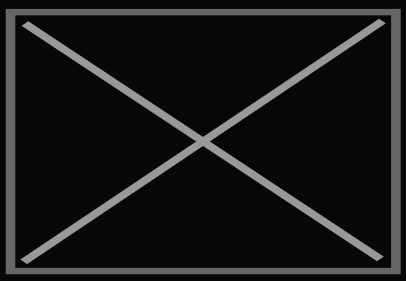
Le importanti doti benefiche e la sua duttilità di utilizzo, rendono fin dall’antichità l’Olio Extravergine di Oliva elisir di lunga vita e ingrediente principale nelle ricette della tradizione mediterranea. Se per prepararvi all’arrivo dell’estate state pensando di escluderlo dalle vostre diete, non fatelo: grazie alle numerose proprietà, infatti, l’Olio EVO è da sempre impiegato per la salute e la bellezza del corpo.



In particolare il pregiato Laudemio, purissima spremitura a freddo di

cultivar toscane super selezionate, riunisce in sé ed esalta tutte le eccellenti virtù del frutto dell’olivo. Provate il Laudemio a crudo sulle verdure, sul pesce grigliato, sulle bruschette, sui carpacci di pesce e carne e la vostra estate sarà più gustosa e salutare!Non tutti sanno infatti che l’olio EVO contiene grassi salutari che possono stimolare la perdita di peso: il Laudemio diventa così un grande alleato (con un consumo moderato naturalmente) di tutte quelle persone che in vista della bella stagione fanno attenzione alla forma fisica. 20 grammi di Laudemio al giorno (circa 2 cucchiai da tavola) sono una vera e propria “medicina” per la salute e il benessere del nostro corpo.

Inoltre Laudemio, grazie alla composizione bilanciata tra acido oleico e vitamina F (acidi grassi della serie omega 3 e omega 6), svolge una preziosa funzione di diminuzione del colesterolo cattivo e di mantenimento dei livelli del colesterolo buono, contribuendo così alla protezione dei vasi arteriosi e del cuore. A ciò si aggiungono una delicata azione emolliente sui tessuti, e funzioni di protezione delle mucose gastrointestinali e regolazione digestiva.

Ma ciò che rende davvero unico nel gusto e nelle proprietà nutritive il

Laudemio è il vasto e articolato corredo di molecole antiossidanti. Queste molecole incidono in profondità anche sull’aspetto, sul gusto e sui profumi dell’olio, definendone il carattere e la personalità. Compagno ideale della buona e sana cucina, prezioso e prelibato, il Laudemio è naturalmente ricco di intensi polifenoli e di fragranti sostanze aromatiche.

Ottimo da gustare in purezza, su una fetta di pane o per insaporire, con poche gocce, un piatto di verdure grigliate, è un pregiato ingrediente che, grazie alla propria personalità può arricchire o completare un piatto di alta cucina. Il colore brillante e una nota piccante lo rendono armonico e rotondo nel gusto, non aggressivo o pungente al palato: pertanto Laudemio è particolarmente versatile in cucina e adatto ad abbinamenti per i quali altri extravergini non sono indicati perché prevaricanti sui sapori.