

ПРИРОДА НА КУХНЕ
УДОВОЛЬСТВИЕ ЗА СТОЛОМ

biologicoils 





Biotuscany родилась благодаря профессионализму и большому опыту в биологическом мире группы итальянских предпринимателей. Это компания, которая с огромным требованием к качеству, а также вниманием и уважением к окружающей среде, делает доступным для всех потребителей самое ценное, что дает нам природа, - **Масло**.

Biologicoils - новый бренд, который был создан с конкретной целью получения, путем перемола оливок и прессования косточек, сохраняя классические и традиционные процессы производства, наиболее ценных и необходимых питательных веществ. Этот кладезь здоровья и хорошего самочувствия был тщательно сохранен и выставлен компанией Biotuscany на международный рынок под брендом Biologicoils

Если правда, что "мы являемся тем, что мы едим", то путь к хорошему самочувствию обязательно проходит через правильное питание. Потребление натуральных и полезных продуктов, является первым шагом к здоровому образу жизни. Еще в древние времена определенные продукты создавали настоящую кулинарную науку - знаменитую "средиземноморскую диету", в которой масло играло важнейшую роль, именно это и являлось секретом.

Тем не менее, для обеспечения уверенности в качестве продукта, важно знать происхождение и методы обработки продуктов. Качество гарантируется нашим биологическим методом обработки земли и, прежде всего, строжайшим контролем всего производственного процесса и технологий переработки.

НЕ ДОВЕРЯЙТЕ СВОЕ ЗДОРОВЬЕ СЛУЧАЮ!



ПРОДУКТЫ BIOLOGICOILS* ФИТНЕС ЛИНИЯ

- ✿ МАСЛО ОЛИВКОВОЕ EXTRA VERGINE BIO
- ✿ МАСЛО ОЛИВКОВОЕ EXTRA VERGINE BIO
С НАТУРАЛЬНЫМИ ДОБАВКАМИ
- ✿ МАСЛО ИЗ СЕМЯН EXTRA VERGINE BIO
- ✿ МАСЛО ЛЬНЯНОЕ EXTRA VERGINE BIO
- ✿ СОК ЛИМОННЫЙ BIO
- ✿ СОЕВЫЙ СОУС BIO
- ✿ КРЕМ БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ BIO
- ✿ УКСУС BIO

* Линия масел, полученных путем биологической культивации без использования гербицидов и пестицидов, отжатых простым механическим способом и предназначенных для здорового питания.

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ EXTRA VERGINE BIO OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA MEDITERRANEO

Масло оливковое Bio Extra Vergine (750 мл)

Нефильтрованное оливковое масло - настоящая находка. Главным достоинством этого масла является неповторимый насыщенный вкус, густая консистенция и аромат. Уникальная технология получения этого масла позволяет сохранить полный спектр витаминов, микроэлементов и аминокислот. Обладает неповторимым вкусом и ароматом свежих оливок и специй. Максимальное содержание насыщенных жирных кислот - 0,8%



Масло из виноградных косточек Extra Vergine Bio (750 мл)



Масло из виноградных косточек - побочный продукт виноделия. Ценится за свою легкость из-за высокого содержания жирных полинасыщенных кислот, поэтому его включают в диеты.

Имеет бледно-желтый цвет и приятный вкус.

Виноградное масло понижает уровень холестерина в крови, благодаря содержанию жирных кислот Омега-6. Богатство антиоксидантов позволяет благоприятно влиять на сердечно-сосудистую систему при условии, что употребляется небольшими дозами, чтобы избежать чрезмерного потребления калорий и не превышать потребление Омега-6.

Обладает целым рядом ценных свойств, содержит высокую концентрацию витамина Е, который широко известен своими антиоксидантными свойствами. Одной столовой ложки масла из виноградных косточек в день достаточно, чтобы восполнить суточную норму витамина Е.

Отличается хорошей стойкостью к нагреву (216 градусов), по этому масло из виноградных косточек идеально для жарки и фритюра.

Масло из виноградных косточек мягко подчеркивает аромат готовых блюд, используется для приготовления заправок и соусов, выпечки, гарниров, консервации и маринада. Благодаря чистому и лёгкому вкусу, его часто используют для приготовления майонезов, а также как основу для масляных вытяжек из чеснока, розмарина и других пряностей или специй.

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ EXTRA VERGINE BIO С НАТУРАЛЬНЫМИ ДОБАВКАМИ OLIO BIO EXTRA VERGINE D'OLIVA AROMATIZZATO



С РОЗМАРИНОМ
250 мл



С БАЗИЛИКОМ
250 мл



С ЛИМОНОМ
250 мл



С ЧЕСНОКОМ
250 мл

Оливковые масла первого холодного отжима (нефильтрованные) с добавками - итальянских органических агрокультур БИО. Кислотность < 0,8%. Употреблять как приправу к блюдам, заправку к салатам и овощам.



С КРАСНЫМ ПЕРЧИКОМ
250 мл

МАСЛО ИЗ СЕМЯН EXTRA VERGINE BIO

OLI DI SEMI



Масло из семян тыквы Extra Vergine Bio (250 мл)

"Имеет характерный интенсивный и хорошо выраженный вкус со слабым ореховым привкусом. Цвет темно-зеленый до черного, благодаря чему это масло и называют «черным золотом». Тыквенное масло является прекрасным антиоксидантом. Отличается от большинства других масел достаточно богатым минеральным составом (более 50 макро- и микроэлементов), лидирующие позиции в котором занимают цинк, магний, кальций, фосфор, железо и селен. За целебные свойства тыквенное масло в народе называют «миниатюрной аптекой». Благоприятное влияние тыквенного масла на состояние кожи, работу сердечно-сосудистой, эндокринной и половой системы также во многом обусловлено высоким содержанием в нем «растительных гормонов» - фитостеролов. Тыквенное масло содержит в своем составе большое количество необходимых для правильного функционирования печени фосфолипидов и весьма богато хлорофиллом, обладающим бактерицидными и ранозаживляющими свойствами (именно благодаря высокому содержанию хлорофилла тыквенное масло имеет характерный зеленоватый оттенок). Предотвращает образование камней в желудочном пузыре; снижает уровень холестерина в крови; улучшает работу почек; обладает противовоспалительным и антисептическим действием; выводит токсические вещества из организма; повышает эластичность кровеносных сосудов; оказывает противовоспалительное действие.

Идеально подходит для салатов и салатных композиций с сильно выраженным вкусом, для различных мясных блюд, для нежных листовых салатов, блюд на основе яиц, маринадов и студней."



Масло из грецких орехов Extra Vergine Bio (250 мл)

Масло имеет приятный, нежный аромат, золотисто-янтарный цвет.

Грецкий орех и полученное из него масло представляют собой один из немногих растительных источников альфа-линоленовой кислоты, которая в большом количестве содержится в морской рыбе. Кислотный состав масла грецкого ореха характеризуется богатством полиненасыщенных жиров (65%), среди которых преобладают триглицериды, богатые жирными кислотами серии Омега-6 (55%) и Омега-3 (10%); в достаточном количестве содержатся также и мононенасыщенные жиры (олеиновая кислота, 15%). Таким образом, масло грецкого ореха может оказывать существенную помощь в нормализации уровня холестерина и триглицеридов в крови, если их показатели являются слишком высокими, а также регуляции обмена веществ и функциональной деятельности желудочно-кишечного тракта.

Прекрасно сочетается с сырым мясом, свежими сырами, макаронными изделиями, бобовыми, картофелем, капустой, спаржей, винегретом, рыбой, облагораживает холодные блюда, придавая им особый аромат.



Кунжутное масло Extra Vergine Bio (250 мл)

Кунжут выращивали на землях между Тигром и Ефратом уже 3500 лет назад. Имя, данное ему еще в те далекие времена, означало "масляное растение".

Целебные свойства кунжутного масла широко используются в восточной медицине. Его применяют для лечения сердечных и легочных заболеваний, сухом кашле (употребление хотя бы 1 столовой ложки в день облегчает дыхание), при бронхиальной астме, для лечения ожогов. Особо питает кожу и легко впитывается, поэтому прекрасно подходит для сухой, увядающей кожи. Выводит токсичные вещества, используется при лечении повышенной кислотности желудочного сока, благотворно влияет при нарушениях липидного обмена, активно используется для профилактики остеопороза; при малокровии; истощении организма; лечении поджелудочной и щитовидной желез. Обладает расслабляющими и очищающими свойствами, является антиоксидантом, препятствует образованию тромбов.

В бодибилдинге кунжутное масло употребляют для увеличения мышечной массы. Употребление 1 ст. ложки кунжутного масла в день - повышает содержание кальция в организме в 3 раза!

Высококачественное масло с тонким, приятным и нежным вкусом наделено характерным темно-коричневым цветом.

Незаменимый ингредиент для типичных блюд Дальнего Востока.



Масло для жарки Bio (750 мл)

Масло BiologicOils для жарки и фритюра - это высококачественное масло первого холодного отжима, состоящее из смеси подсолнечного (96%) и кунжутного (4%) масел.

Богато омега-6 и омега-9 жирными кислотами.

Содержит натуральный антиоксидантный комплекс, благодаря чему, устойчиво к окислению при нагреве, препятствует образованию канцерогенных веществ и неприятных запахов в процессе приготовления пищи.

Идеально для приготовления вкусных и безопасных для здоровья блюд!

МАСЛО ЛЬНЯНОЕ EXTRA VERGINE BIO LINEA WELLNESS



Льняное масло Extra Vergine Bio (250 мл)

Важный и незаменимый продукт для здоровья. Получают его из семян льна путем холодного прессования.

Льняное масло прозрачного соломенного цвета с тонким вкусом.

По своей биологической ценности льняное масло стоит на первом месте за его превосходные качества как укрепляющего средства (иммунной системы и кожного покрова), антиоксиданта, увлажняющего и размягчающего средства, кроме того, оно обладает очищающими свойствами. Содержит полинасыщенные кислоты, витамины F, A, E, B, K и насыщенные жирные кислоты Омега-6 и Омега-3.

Уникальное сочетание вкуса и полезных свойств этих масел связаны с присутствием в их составе сока свежих цитрусовых культур и особый витамин P – цитрин а также кислота – одна из главных элементов основного пути получения энергии в клетках.

В кулинарии льняное масло придаст изюминку блюдам с рыбой и морепродуктами, с овощами и фруктами, великолепно сочетается с медом, кроме того из-за высокого содержания белка, при приготовлении десертов может заменить яйца.

Обратите внимание : масло легко окисляется, поэтому необходимо беречь его от воздействия света и воздуха.



с лимоном



с апельсином

СОК ЛИМОННЫЙ BIO SUCCO DI LIMONE



Сок лимонный Bio (250 мл)

В 250 мл лимонного сока - 15 органических лимонов из Сицилии. 100 % натуральный сок, получен методом прямого отжима. Без сахара. Не содержит искусственных консервантов, красителей и ароматизаторов.

Лимонный сок БИО улучшает вкус различных блюд: жареной рыбы, холодных закусок, салатов. Сок лимона применяют для приготовления варенья, соусов, кремов, сиропов и напитков (чай, коктейли, домашние лимонады). Очень вкусны торты и пироги с добавлением сока лимона.

Рекомендуется в качестве полноценного источника витаминов для всей семьи.

СОЕВЫЙ СОУС BIO SALSA SOIA

Производство соевого соуса насчитывает более трех тысяч лет, родом из Китая.

Соевый соус — один из основных компонентов азиатской кухни, продукт ферментации (брожения) соевых бобов (иногда с добавлением зерновых). Представляет собой жидкость очень темного цвета с характерным резким запахом. Содержит множество минеральных элементов, витаминов и аминокислот.

Соус Tamari, считающийся «оригинальным соевым соусом», на 100% состоит из сои. Его пикантная и мутноватая жидкость получается в результате шестимесячного приготовления пасты мизо (паста из ферментированных зерен сои). Благодаря процессу приготовления, **соус Tamari** самый темный из всех японских соусов и почти всегда гуще классических соевых соусов.

При приготовлении блюд с любым соевым соусом, а особенно с соусом **Tamari**, необходимо помнить, что в его составе соль, поэтому солить только тогда, когда добавлено все предусмотренное количество соевого соуса.

Соус соевый Shoyu изготавливается из равных количеств пшеницы и соевых бобов. Пшеница не только усиливает вкус и аромат соуса, но еще и позволяет ему дольше храниться. Этот соус идеально подходит к однообразным блюдам из риса. Рецепт приготовления соевого соуса Shoyu остается неизменным с VI века.



Соус соевый Tamari
Bio
(250 мл)



Соус соевый Shoyu
Bio
(250 мл)

КРЕМ БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ BIO CREMA CON ACETO BALSAMICO DI MODENA GUSTO CLASSICO



Крем бальзамический
Био Классический
(150 мл)



Крем бальзамический Био
со вкусом красного перца
(150 мл)



Крем бальзамический Био
со вкусом инжира
(150 мл)



Крем бальзамический Био
со вкусом черного трюфеля
(150 мл)

CREMA DI BALSAMICO Bianco



Крем бальзамический Био
со вкусом яблока (белый)
(150 мл)

Крем бальзамический Био
со вкусом лимона (белый)
(150 мл)



УКСУС BIO ACETO



Уксус яблочный
Bio
(500 мл)

Уксус яблочный BIO производится с учетом всех требований ЕС для органических продуктов. Яблочный уксус применяют в различных диетах для снижения веса. Пектин, которого много в яблочном уксусе — помогает похудеть, регулируя обмен веществ в организме, улучшая работу кишечника. Кроме того, яблочный уксус нормализует натриево-калиевый баланс. Яблочный уксус BIO является неотъемлемой частью маринадов, салатов и закусок. Используется при приготовлении первых блюд.



Уксус из белого вина
Bio
(500 мл)

Винный уксус бывает двух видов: красный и белый.

Классический красный винный уксус получают путем сбраживания красных вин – используются сорта «Каберне», «Мальбек» и «Мерло». Вино хранится в дубовых бочках, приобретая особенный вкус.

Белый винный уксус изготовлен исключительно из качественных белых вин. В отличие от красного, для сбраживания вина используют бочки из стали.

Его легкий аромат и тонкий вкус украсят практически любое блюдо – шашлык и маринованную рыбу, блюда из курицы, овощной салат с сыром и виноградом. С винным уксусом хорошо сочетаются многие пряности: перец, горчица, майоран.



Уксус из красного вина
Bio
(500 мл)

biologicoils



ital food
 *ucraina*

тєл +38 (044) 583 19 40

www.italfood-ukraine.com

www.facebook.com/CasaRinaldiUkraine

