

Olio extravergine online: ecco le proposte di OlioCRU

Pubblicato: Giovedì 9 Luglio 2020



L'olio extravergine si ricava dalla prima spremitura delle olive. Il processo è meccanico, **non si usano mezzi chimici**. Sono il grado di acidità e le caratteristiche (anche di gusto) a confermarne il metodo di lavorazione. Contiene vitamine liposolubili e altre micro-molecole essenziali, comunque, in generale, sostanze utili all'organismo, ha **proprietà antiossidanti** e antinfiammatorie, è adatto a friggere e alla conservazione degli alimenti, è squisito aggiunto a crudo nei piatti.

Perché comprare l'extravergine online?

Acquistare l'olio extravergine tramite i canali digitali offre sicuramente diversi vantaggi. Innanzitutto, la presenza online di un'azienda può essere un mezzo utile per avere **informazioni approfondite** sulla validità effettiva dei prodotti e sulla provenienza delle olive, ma anche sul suo modo di lavorare e sulla sua mission. Siti ben fatti dispongono spesso di un **blog**, con articoli sui riconoscimenti ottenuti e approfondimenti.

Una delle migliori aziende attive online è OlioCru, che permette di andare alla scoperta della storia e del viaggio che fa l'olio prima di arrivare a tavola. Il **frantoio** di Riva del Garda realizza un prodotto che conserva tutto il profumo e il gusto che solo un buon extravergine sa dare. I **produttori** vengono seguiti con cura per ogni loro necessità, che si tratti del singolo contadino o di un'azienda agricola. Una particolare attenzione è riservata, oltre alla valorizzazione del territorio, pure alle tematiche ambientali, in quanto **Olio Cru Trento** si basa sui principi dell'**economia circolare**: nulla del frutto viene sprecato, se ne ricavano vari prodotti e diviene anche fonte di energia rinnovabile.

La modalità dell'acquisto online prevede **diverse comodità**, come la consegna a casa o la possibilità di scegliere con calma, e in ogni momento, il prodotto che fa più al proprio caso. Per chi ama cucinare e dedica tempo a questa attività, scegliendo gli ingredienti, avere più tipi di olio nella credenza consente di essere sempre in grado di valorizzare al meglio il proprio piatto. Acquistando su internet, rifornirsi di più varietà di olio è più facile e pratico.

OlioCru: i prodotti migliori sul mercato

La linea guida produttiva dell'azienda coniuga **tradizione e innovazione** all'insegna della qualità, immettendo sul mercato prodotti da cultivar del Garda selezionati e di pregio.

L'**Olio Garda DOP Trentino** porta in tavola il gusto e le caratteristiche del territorio di provenienza. L'aroma dolce della mandorla, stempera le note piccanti e più intense. Si sposa benissimo con la carne, con le zuppe e anche con prodotti di pasticceria.

La linea **Origini**, pure, esalta il legame con il territorio: tratto da olive sottoposte a denocciolatura, forte e piccante, questo extravergine ha un sapore forte e piccante che, incontra il sentore fresco di carciofo. Speciale, tra gli altri, su antipasti di pesce e per condire le bruschette .

Come Origini, anche Extra Lab ed Emozioni sono oli denocciolati. Il loro vanto è proprio la qualità legata alla tecnica di lavorazione che tratta olive selezionate denocciolate con caratteristiche diverse per i sensi. Con **Extra Lab** si viene a creare un bilanciamento tra la l'aroma fruttato e la freschezza dovuta allo sfizioso tocco di pomodoro verde. **Emozioni**, con un tale nome, non può che essere intenso: sapore fruttato con richiami piccanti che conferiscono a questo olio un carattere di unicità.

Il **Biologico** incarna pienamente la tradizione della sua terra (l'Alto Garda), ha un gusto delicato e fresco. Particolarmente adatto, ad esempio, per condire la verdura, sia cotta che cruda. Il Gambero Rosso lo ha riconosciuto come **miglior Extravergine Biologico d'Italia** nel 2018. Dalla linea Cesareo Monastero, è disponibile anche **Sfumature Bio**, un fruttato con un sentore piccante, ottimo per arricchire i piatti tipici della cucina di tipo mediterraneo. Un fruttato leggero è invece **Riflessi**, particolarmente adatto a pietanze leggere e fresche.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it