



Basso[®]

OLIO DAL 1904





Контакты

Маркова Марина

Менеджер по работе с ключевыми
клиентами и торговыми сетями

+7 (999) 131-06-72

Почта: info@premiumexim.ru

Сайт: premiumexim.ru

(<https://premiumexim.ru/>)

ООО «ПРЕМИУМ»

ИНН 1658138320

г. Казань, ул. Островского, 27, оф. 7

A close-up photograph of an olive branch with several olives in various stages of ripeness, from green to dark purple. The branch is set against a blurred background of more foliage.

Ход нашей истории

И

История Olio Basso начинается в 1904 году в Ирпинии, гордой и богатой земле, где родился наш основатель Феделе. С тех пор семья Бассо работает с заботой и преданностью делу, чтобы обеспечить клиентов высококачественными, полезными для здоровья и аутентичными маслами. Эти масла производятся из лучших оливок, собранных в избранных регионах.



Благодаря прозрачности, честности и ежедневному стремлению к экологичности мы предлагаем масло с богатым ароматом, вкусовыми качествами и историей. В настоящее время страсть нашей семьи, в сочетании с передовыми технологиями, позволяет нам предлагать широкий ассортимент продукции, отвечающий потребностям требовательного и развивающегося рынка.



Оливковое масло первого отжима





У

Узор на нашей новой бутылке насыщенного зеленого цвета - дань уважения природе, местности и истории нашей семьи. Олива, фрукт, который сделал нас теми, кто мы есть, занимает центральное место в нашей новой упаковке. Дизайн с сильным визуальным эффектом, направленный на то, чтобы подчеркнуть высокое качество оливкового масла первого отжима.



Итальянское **ОЛИВКОВОЕ МАСЛО** **первого отжима**

100% итальянский
продукт

Идеально подходит для
приготовления соусов, супов,
запеченного мяса, овощей-
гриль и брускетт.



Стекланная бутылка 1 л, 750 мл, 500 мл, 250 мл

Продукт:

Оливковое масло первого отжима
100% итальянское масло

Основные сорта:

Коратина - Каролея - Ольярола.

Происхождение сырья:

Калабрия, Апулия.

Способ переработки:

Этот продукт получают из итальянских оливок, собранных в нужной степени зрелости и быстро измельченных методом механической холодной экстракции. (Температура < 27°C)

Органолептические свойства:

Продукт высшего качества, полученный в результате тщательного отбора масел, наилучшим образом отражает наше представление об итальянском масле с ярким вкусом.

Также доступно



Жестяная банка 5 л



Оливковое масло

Этот продукт особенно хорошо подходит для приправы к блюдам, в которых необходимо сохранить оригинальный вкус. Он также отлично подходит для жарки различных продуктов. Его нейтральный вкус делает его отличным ингредиентом для приготовления овощных закруток в масле.





Стекланная бутылка 1 л, 750 мл,
500 мл, 250 мл
Также доступна в бутылке из
темного стекла

Продукт:

Оливковое масло.

Основные сорта:

Маслины разных сортов.

Происхождение сырья:

Испания и Италия.

Тип обработки:

Это масло является результатом смешивания рафинированного оливкового масла и оливкового масла первого отжима.

Органолептические свойства:

Масло характеризуется легким оливковым привкусом и очень нежным вкусом, который практически не изменяет вкус и аромат пищи.

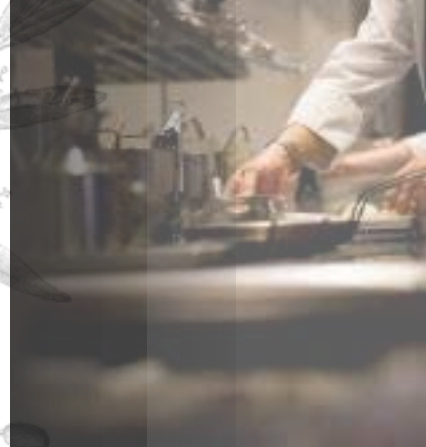
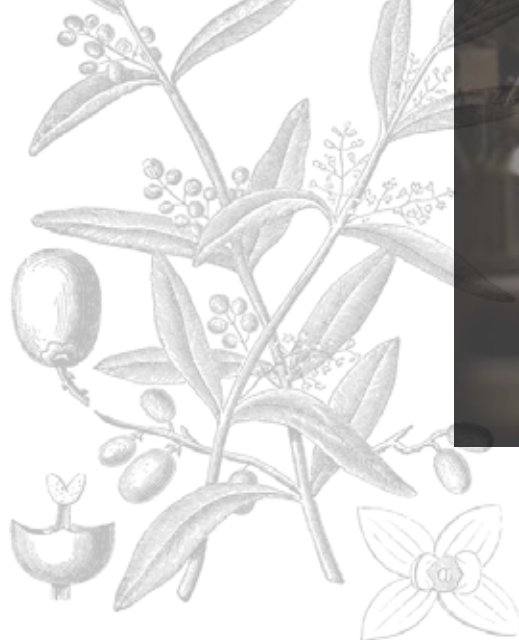
Также доступно



5 л, 3 л, 1 л жестяная банка



5 л, 3 л, 2 л, 1 л, 500 мл, 250 мл ПЭТ



Оливковое масло Pomace

Оливковое масло из выжимок идеально подходит для жарки широкого спектра продуктов. Оно особенно эффективно в качестве ингредиента для выпечки (фокачча, хлеб, таралли, печенье и т.д.), обеспечивая рассыпчатость, сравнимую с той, которую придает сливочное масло. Его нейтральный вкус также делает его подходящим для приправы к блюдам, в которых необходимо сохранить оригинальный вкус.



Стекланная бутылка 1 л, 750 мл,
500 мл, 250 мл
Также доступна в бутылке из
темного стекла

Продукт:

Оливковое масло из выжимок.

Основные сорта:

Оливки разных сортов.

Происхождение сырья:

Испания и Италия.

Тип обработки:

Оливковое масло получают из “выжимок”, твердого субпродукта оливкового масла первого отжима, который состоит из фрагментов косточек, кожицы и частей мякоти, которые мельницы поставляют на перерабатывающие заводы. В выжимках все еще содержится 5-10% масла. Полученный продукт проходит различные стадии процесса рафинирования, которые включают в себя обезжиривание для снижения кислотности, дезодорацию для удаления летучих соединений, ответственных за неприятные запахи. Конечным продуктом является рафинированное оливковое масло из выжимок, которое поставляется в Basso. Затем его смешивают с оливковым маслом первого отжима европейского производства, чтобы восстановить часть утраченных полезных веществ.

Органолептические свойства:

Масло обладает нейтральным вкусом, который не перекрывает и не изменяет вкус и запахи блюд.

Также доступна



5 л, 3 л, 1 л жестяная банка



5 л, 3 л, 2 л, 1 л, 500 мл, 250 мл ПЭТ



Масло виноградной косточки

Чтобы в полной мере использовать содержащиеся в нем полифенолы, его лучше употреблять в сыром виде, например, в салатах, с овощами или с сыром. Однако его также можно использовать для жарки благодаря высокой температуре нагрева (235 °С).





Стекла́нная бутылка 1 л, 750 мл,
500 мл, 250 мл
Также доступна в бутылке из
темного стекла

Продукт:

Масло из виноградных косточек.

Способ переработки:

Масло из виноградных косточек получают из высушенных косточек винограда (*Vitis vinifera* L.). Полученное сырое масло проходит процесс рафинации до получения прозрачного масла соломенно-желтого цвета.

Органолептические свойства:

Масло из виноградных косточек соломенно-желтого цвета с зелеными оттенками и имеет нейтральный запах и вкус.

Также доступна



5 л ПЭТ



Масло авокадо

Благодаря высокому содержанию олеиновой кислоты и натуральных полифенолов масло авокадо очень похоже на оливковое масло. Его универсальность и состав делают его отличным выбором для заправки сырой рыбы, белого мяса и других деликатесных блюд. Кроме того, масло авокадо подходит для жарки благодаря своей стойкости к высоким температурам (270°C).





Стеклянная бутылка 1 л, 750 мл,
500 мл, 250 мл
Также доступна в бутылке из
темного стекла

Продукт:
Масло авокадо

Способ переработки:
Масло авокадо получают из мякоти плодов *Persea Americana*.
Полученное сырое масло затем рафинируют, в результате чего
получается прозрачное желтое масло с зелеными оттенками.

Органолептические свойства:
Масло авокадо — это желтое масло с зелеными оттенками и
нейтральным запахом и вкусом.

