

КАНОЛА - canola : КАНОЛА е олио което се произвежда от КРАМВИ. Крамви (rapeseeds) е растение като рапица, от семейството на зелето. Култивира се масово с цел производство на олио. КАНОЛА се произвежда масово в САЩ и Канада, а през последните десетилетия и в Европа. Терминът КАНОЛА произлиза от американските думи CANadian Oil Low Acid CANOLA (Канадско олио с ниска киселинност) и е с контролирана много ниска ерукова киселина.

АЛМА ЛИБРЕ предлага оригинално олио КАНОЛА (код 180203) внос от САЩ, КАНОЛА е от най-здравословните олиа.

Съдържа мононенаситени мастни киселини (62%) колкото и зехтина от маслините.

Съдържа полиненаситени мастни киселини (32%), омега-3 и омега-6 мастни киселини и много малко наситени мазнини (6%).

Консумацията на КАНОЛА намалява лошия холестерол (LDL) и запазва от сърдечни заболявания. Олиото КАНОЛА се използва масово вече в готварство и сладкарство.

Използвайки КАНОЛА за производство на печива, кейкове и други сладки осигуряваме :

- По-дълъг срок на годност,
- Не гранясва,
- Приятен аромат без странични миризми,
- Приятна влажна и велурена структура
- Много високо качество.

Благодарение на натуралните свойства на растението крамви, от което се произвежда КАНОЛА и технологията на рафиниране и обработване (ниски ерусични киселини), олиото КАНОЛА е много леко на вкус, без странични миризми, идеално за всяка сладкарска и хлебарска нужда и задължителна суровина за всеки вид печиво.

