



## A tradição de uma grande família

Obtido exclusivamente a partir de azeitonas italianas colhidas na fase certa de maturação, afim de preservar o aroma da fruta e as suas propriedades nutricionais, o Azeite de Oliva Extra Virgem "100% italiano", com o seu carácter forte e ao mesmo tempo harmônico, é o carro-chefe da linha de produtos Dante, uma variedade para atender diferentes gostos e nutrição.

A equipe é completada com os extra-virgem "Terras antigas", adequado para aromatizar com iguarias na cozinha de todos os dias, com o azeite de oliva, capaz de preservar o sabor e o cheiro original da comida, e com toda a linha de óleos de sementes "vitaminados", todos com adição de vitaminas E e B6 para enriquecer o seu perfil nutricional.

A partir de hoje, a grande família Dante foi expandida com a chegada de Condisano, óleo enriquecido com vitamina D, um aliado incondicional dos ossos.

## Como se produz óleo Dante

O Azeite de Oliva Extra Virgem Dante é uma mistura de óleos selecionados são obtidos diretamente a partir de azeitonas no complexo agro- industrial do óleo da Fabrica de Azietes Mataluni ou comprado por principais e mais qualificados fabricantes italianos e europeus. Para a produção de Azeite de Oliva Extra Virgem "100% italiano" são utilizadas exclusivamente Oliveiras italianos, colhidos no estágio de maturação direito de preservar todas as riquezas do fruto após a colheita, as azeitonas são imediatamente transportados para a fábrica em Montesarchio (Benevento), onde devem passar por rigorosos controles de qualidade. Só depois de um cuidadoso desfolhamento e uma lavagem exaustiva , as azeitonas são enviados para o moinho , o coração de complexo de moinhos de óleo Mataluni. Na fábrica de óleo são instaladas linhas dedicadas 5 extração do óleo a partir de azeitonas, todos altamente tecnológico, mas constantemente assistida por técnicos especializados. O Extravirgem "Terras antigas" é , em vez disso, o resultado de uma cuidadosa seleção dos melhores óleos de áreas de cultivo de oliveiras tradicionais da Comunidade Europeia. Após a chegada nas instalações Mataluni os óleos devem passar por rigoroso controles analíticos e organolépticos antes de poderem ser autorizados para uso .

Azeite de Oliva Dante é obtido da mistura de azeite refinado com azeite extra oliva virgem cuidadosamente selecionado. O azeite refinado que, em mistura com óleo virgem extra, da origem no azeite Dante, Azietes de Oliva Dante e óleos de sementes são produzidas na refinaria inovadora presente no estabelecimento da Fabrica de Azeites Mataluni. No mesmo complexo de Montesarchio também acontece a produção do conjunto linha de óleos de sementes "Vitaminados" (com adição de vitamina E e B6) e Condisano, óleo enriquecido com vitamina D, por meio da mistura da vitamina com óleos selecionados.

O óleo produzido na fábrica ou adquiridos de fornecedores qualificados é enviado através de um sistema de distribuição moderna, o departamento de armazenamento. Em cerca de 300 tanques de aço inoxidável, as características de qualidade e organolépticas dos diferentes óleos destinados a transformar-se em Azietes Dante são preservada intactas, sob condições controladas, até ao momento do engarrafamento.

O engarrafamento Azeite Extra Virgem, Azeite, Óleos e Condisano de óleos de sementes "Vitaminados" Dante, acontece no departamento de embalagem, onde estão ativas 20 linhas totalmente automatizadas.

## **A nova embalagem PET**

O Centro de pesquisas de óleo Mataluni Research projetou e implementou uma embalagem inovadora de tereftalato de polietileno (PET) é 100 % reciclável, o que reduz o impacto ambiental ,para aumentar a conveniência de uso e para garantir proteção adequada contra os agentes externos que podem acelerar o envelhecimento do óleo. Em particular, a embalagem desenvolvido permite uma alta proteção do produto da luz e do oxigênio do ar, de modo para preservar as características qualitativas do óleo durante o armazenamento, devido à espessura e para a coloração do frasco , e a presença de uma etiqueta completamente envolvente. A escolha do material utilizado para o acondicionamento do oleos foi impulsionada por três fatores principais: resistência à graxa, impermeabilidade do gás, proteção da luz. Deste ponto de vista, o PET apresenta absolutamente impermeável nos confrontos ao óleo e garante uma permeabilidade ao oxigênio extremamente baixa, o que também diminui com o aumento da espessura da garrafa. Além disso, uma vez que para a embalagem dos azeites extra virgem Dante é realizada uma garrafa de espessura significativamente maior do que a embalagem que geralmente são utilizados para outros alimentos, tais como água mineral, ou o óleo de sementes, a diferença de permeabilidade ao oxigênio das garrafas de PET em relação ao que o vidro é não significativo para os fins de estabilidade qualitativa do óleo. No que diz respeito à proteção pela luz, a garrafa PET de cor verde, coberta com a etiqueta Sleeve garante um excelente poder de proteção contra a radiação da luz que a maioria podem influenciar a degradação na qualidade do óleo engarrafado . Garantindo um alta proteção do óleo durante o armazenamento, a inovadora garrafa PET apresenta em relação à aquela de vidro, maior facilidade de uso (é leve, inquebrável e pode ser esmagado porque ocupa menos espaço nos contentores de reciclagem) e vários aspectos positivos em termos de sustentabilidade ambiental (a extrema leveza das embalagens em uma redução significativa das emissões de dióxido de carbono durante a fase de transporte). Os benefícios ambientais também estão ligados a vários outros fatores: embalagens de PET é produzido na mesma fábrica, onde existe o confeccionamento (menos transporte de embalagens vazias), a embalagem é inteiramente recicláveis (incluindo tampa e rótulo), garrafa e rótulo são feitos no mesmo material (PET), para facilitar a reciclagem.

# Azeite de Oliva Extra Virgem Dante "100% italiano"



# Azeite de Oliva Extra Virgem Dante "100% italiano"

Obtido exclusivamente a partir de azeitonas italianas colhidas na fase certa de maturação, em modo de preservar o aroma do fruto e do fornecimento de antioxidantes, O Azeite Virgem Extra Dante "100% italiano" é o resultado de cuidadosa seleção, porque só o melhor do fruto chega em nossas mesas.

O rico e agradável sabor é o resultado de uma combinação hábil entre as notas sensoriais de variedades típicas de diferentes áreas de cultivo de oliveiras do nosso país. A harmonia do gosto e do cheiro é o resultado do equilíbrio entre as notas intensas de frutado verde e cheiro agradavelmente picante de variedades de oliveira a partir do perfil sensorial mais forte, típico de algumas áreas olivicultura do sul da Itália, e dicas mais doce e mais delicado do que as outras cultivares selecionadas italiano.

Notas fragrância agradável de verde frutado, que lembra a polpa de azeitonas frescas no certo grau de maturação e grama recém-cortada, combinam bem com um agradavelmente picante e sabor ligeiramente amargo, de uma forma clara a óleo, cor verde com reflexos dourados, caráter forte e ao mesmo tempo equilibrado.

## Propriedades nutricionais

Azeite Virgem Extra Dante "100% italiano" é o suco natural das melhores azeitonas italianas e preserva todas propriedades, que nutricional e organoléptica.

Em primeiro lugar, os componentes principais do óleo, gorduras, estão presentes no Azeite Extravirgem Dante em composição extremamente equilibrada. Para prevalecer, na verdade, são as gorduras monoinsaturadas, embora menos abundante são as gorduras saturadas (precursores de colesterol e, portanto, fatores de risco para doenças cardíacas) e ácidos graxos (que se submetem facilmente a oxidação, com a formação de radicais livre).

Os efeitos benéficos do azeite de oliva extra-virgem sobre a saúde humana não são devidos, no entanto, apenas o composição de ácidos graxos, mas também para a presença de vários componentes menores, presentes em pequenas concentrações, mas o ponto de vista nutricional básico. Entre estes, os esteróis de plantas, capazes de reduzir a absorção de colesterol, e antioxidantes, tais como tocoferóis e polifenóis, que exercem um efeito protetor para o nosso organismo, pois ajudam a bloquear a atividade de radicais livres, os compostos químicos responsáveis pelo envelhecimento das células.

Os polifenóis, em particular, estão presentes no Azeite Extravirgem Dante em concentrações bastante elevadas, graças a cuidadosa seleção de azeitonas exclusivamente italianos, estritamente saudáveis e colhidas na fase certa de maturação, de modo a preservar a dotação de antioxidantes presentes na polpa do fruto. a ligeira amarga e picante, presentes no Extravirgem Dante è muito agradável ao paladar, são também um índice excelente qualidade nutricional, porque está relacionado com a presença, no óleo, de polifenóis, com numerosas propriedades biológicas e capazes de retardar os processos de envelhecimento celular.

## Uso na cozinha

O Azeite Extra virgem Dante "100% italiano" tem uma alta estabilidade de cozimento, graças à sua composição de ácidos gordura, caracterizado por um grau de insaturação não elevado, e o conteúdo em antioxidantes, que conferem alta resistência contra a deterioração devido à aquecimento. É, o condimento ideal não so para utilização em crudo, mas também para a preparação cozido.

Olio Dante virgem "100% Italiana", por causa da sua fragrância e o seu sabor, é particularmente adequado para a preparação de pratos em que è possível exaltar mais o gosto dos alimentos e notas frutadas e óleo ligeiramente picante. Experimente-o com legumes ou sopas de legumes, pratos de carne, fresca saladas e saborosas torradas.

### Tabella nutrizionale

Valori nutrizionali	per 100 ml
Valore energetico	822 kcal/3378 kJ
Proteine	0 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Grassi	91,3 g
di cui Saturi	13,0 g
di cui Monoinsaturi	71,3 g
di cui Polinsaturi	7,0 g
Colesterolo	0 mg
Fibre alimentari	0 g
Sodio	0 g

# Azeite de Oliva Extra Virgem Dante "Terras antigas"



# Azeite de Oliva Extra Virgem Dante "Terras antigas"

Ponto de chegada de uma antiga tradição de óleos, o azeite de oliva extra virgem Dante "Terras Antigas" é o resultado da seleção cuidadosa e prudente dos melhores óleos das melhores superfícies de oliveiras importantes da Comunidade Europeia.

A harmonia entre os aromas e sabores de óleos obtidos a partir de diversas variedades de azeitona, selecionado com cuidado, sabedoria e paixão se expressa muito bem em um perfil de óleo organoléptico extremamente equilibrado, que atende o gosto dos consumidores menos especialistas como os mais exigentes.

O Azeite de Oliva Dante "Terras antigas" é um óleo com um sabor completo e equilibrado. De cor verde-amarelo e aspecto límpido, tem um cheiro delicado e harmonioso, com agradáveis notas verdes e um sabor suave e agradável.

## Propriedades nutricionais

No Azeite de oliva virgem Dante "Terras antigas" as notas organolépticas agradáveis combinam com importantes propriedades nutricionais, em um produto agradável ao paladar, e ao mesmo tempo saudável. A composição equilibrada de ácidos graxos, com predomínio de ácidos graxos monoinsaturados, e a presença de vários componentes menores, presentes em pequenas concentrações, mas muito importantes do ponto de vista nutricional, são um alimento valioso de Dante Extra, no coração da dieta mediterrânea.

Particularmente importantes, de um ponto de vista nutricional são esteróis de plantas, para a sua capacidade de reduzir a absorção de colesterol no nosso corpo, e antioxidantes (tocoferol e polifenóis), capazes de neutralizar a ação dos radicais livres responsáveis pelo envelhecimento celular.

O alfa Tocoferol, em seguida, para além da actividade antioxidante, também exerce uma acção de vitamina (vitamina E). Uma colher de sopa (cerca de 15 ml) de azeite extra virgem contém cerca de 20 % da dose diária recomendada de vitamina E, que é igual a 12 mg.

## Uso na cozinha

O Azeite de Oliva Dante "Terras antigas", graças ao seu perfil harmonioso e equilibrado, é ideal para a cozinha de cada dia, adaptando-se perfeitamente a muitos usos diferentes, crus e cozidos. Seu gosto suave e doce faz com que seja o tempero perfeito para pratos onde você quer apimentar delicadamente, deixando dominada pelo sabor original do alimento. Ótimo para fazer molhos, pratos para assar carne ou de tons delicados, um molho para peixes e legumes.

Muito estável a altas temperaturas, pode também ser usado para cozinhar pratos que requerem cozimento prolongados e saboroso.

## Tabella nutrizionale

Valori nutrizionali	per 100 ml
Valore energetico	822 kcal/3378 kJ
Proteine	0 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Grassi	91,3 g
di cui Saturi	13,3 g
di cui Monoinsaturi	70,5 g
di cui Polinsaturi	7,5 g
Colesterolo	0 mg
Fibre alimentari	0 g
Sodio	

# Azeite De Oliva Dante



# Olio di Oliva Dante

O Azeite de Oliva Dante é o ponto de chegada de uma longa tradição na produção de óleo azeite de oliva , que começa em Gênova, em 1854.

Azeite Dante é uma mistura de azeite refinado ao qual é adicionado, como fazia desde o início Giacomo Costa, azeite extra-virgem de boa qualidade.

De cor ouro amarelo e límpido, Azeite de Oliva Dante exalta o cheiro da comida, sem cobri-la e vai bem com todos os pratos da cozinha italiana, a presença na mistura de azeite extra-virgem de boa qualidade dá Azeite Dante notas sensoriais agradáveis

## Propriedades nutricionais

Azeite de Oliva Dante tem uma composição de ácido graxo ideal do ponto de vista nutricional. São presentes, de facto , em quantidades limitadas , tanto ácidos graxos saturados, inimigos das artérias por causa dos precursores colesterol e ácidos graxos poliinsaturados são particularmente vulneráveis ao estresse oxidativo. É abundante, em vez disso , o ácido oleico , um ácido graxo monoinsaturado, úteis para conferir fluidez e funcionalidade as nossas membranas celulares e mais estável à oxidação , e, portanto, mais resistente ao ataque dos radicais livres , comparado ácidos graxos poliinsaturados que abundam em outros óleos vegetais.

O azeite de oliva também contém vitamina E, um poderoso antioxidante que neutraliza a ação dos radicais livre, retardando o processo de envelhecimento celular. A adição de uma quantidade discreta de adicional azeite virgem de boa qualidade garante a presença, no azeite de oliva Dante, componentes menores importante de um ponto de vista nutricional, os polifenóis, os quais também são capazes de neutralizar, com a sua atividade antioxidante, a ação negativa dos radicais livres nas estruturas da célula de carga.

## Uso na cozinha

Azeite de Oliva Dante é extremamente versátil para uso na cozinha. É apropriado para utilização em preparação de alimentos crus e cozidos , doces, alimentos enlatados e é particularmente adequado para realização de pratos onde você deseja preservar o sabor original e aroma do alimento.

Graças ao baixo teor de ácidos graxos livres e uma grande quantidade de ácido oleico, apresenta uma grande resistência às altas temperaturas que são alcançadas durante o cozimento, como evidenciado por um ponto de fumo muito elevado. É, particularmente adequado para ser utilizado para a preparação de fritas crocante, e saboroso perfumado, ou em outros tipos de cozedura que requerem estadia prolongada a altas temperaturas .

Também é adequado para a preparação de conservas e bolos macios e delicados

## Tabella nutrizionale

Valori nutrizionali	per 100 ml
Valore energetico	822 kcal/3378 kJ
Proteine	0 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Grassi	91,3 g
di cui Saturi	13,9 g
di cui Monoinsaturi	69,2 g
di cui Polinsaturi	8,2 g
Colesterolo	0 mg
Fibre alimentari	0 g
Sodio	0 g

# Condisano - Azeite de Oliva Extra Virgem 100% italiano enriquecido com vitamina D



# Condisano - Azeite de Oliva Extra Virgem 100% italiano enriquecido com vitamina D

Todo o sabor e as propriedades dos azeites extras virgens selecionadas, obtidas exclusivamente a partir de azeitonas italianas, juntamente com a quantidade de vitamina D que o organismo precisa todos os dias. Condisano, o Azeite de Oliva Extra Virgem 100% italiano enriquecidos com a vitamina do sol.

Existem poucos alimentos que contêm, na natureza, a vitamina D. Apenas alguns animais graxos contêm quantidades significativas do ponto de vista nutricional. A dieta diariamente, então, em geral, satisfaz apenas uma pequena parte dos requisitos da vitamina D. A parte restante deverá ser garantida pela produção na exposição do corpo a seguir da pele à radiação ultravioleta luz solar. No entanto, estilos de vida modernos que reduzem ainda mais a exposição ao sol e o uso de cremes protectores, torná-lo cada vez mais difícil satisfazer as necessidades diárias desta vitamina.

A deficiência de vitamina D está a tornar-se, portanto, um problema generalizado no nível mundial. Qual o melhor alimento de Azeite de Oliva para obter a vitamina D na a dieta diária dos italianos? Assim nasceu Condisano, óleo enriquecido com vitamina D+.

## Propriedades nutricionais

Azeite de Oliva Virgem Extra Condisano Dante tem todas as propriedades organolépticas e nutricionais dos condimentos principais da dieta mediterrânea, enriquecida pela adição de vitamina D.

A vitamina D é essencial para uma eficiente absorção de cálcio e fósforo no corpo e para a manutenção de bons níveis de cálcio no sangue, uma condição essencial para uma normal, mineralização dos ossos e dentes durante a infância e adolescência. Durante a vida adulta, então, tem uma grande importância na manutenção da saúde óssea. A vitamina D é essencial mesmo para uma função normal do tecido muscular. Sob condições de falta, existe uma força muscular reduzida e distúrbios do equilíbrio, com aumento do risco de quedas, principalmente em idosos. Ele também tem um papel importante para a funcionalidade do sistema imunológico e defesas do organismo natural.

Em duas colheres de sopa de azeite extra virgem Dante Condisano contém a dose diária recomendada de vitamina D, para um adulto, igual a 5 microgramas

## Uso na cozinha

Condisano pode ser usado como uma alternativa para o azeite extra-virgem normal, na cozinha de todos os dias. A adição de vitamina D não provoca qualquer alteração no sabor e cheiro do óleo, que permanecem como aqueles azeites Dante.

Como um condimento ou preparação de produtos cozidos, Condisano aumenta seus pratos com sabor e óleos perfumados selecionado italiano, ao mesmo tempo enriquecendo vitamina D. Especialmente recomendado para quem gosta de realçar o sabor dos alimentos com notas frutadas e particulares do óleo.

Aqueles que preferem um tempero mais delicado, mas ainda quer a contribuição de vitamina D, podem provarem também Azeite Condisano.

## Tabella nutrizionale

Valori nutrizionali	per 100 ml	per 1 cucchiaio (11 ml)
Valore energetico	822 kcal/3378 kJ	
Proteine	0 g	
Carboidrati	0 g	
di cui zuccheri	0 g	
Grassi	91,3 g	
di cui Saturi	13,0 g	
di cui Monoinsaturi	71,3 g	
di cui Polinsaturi	7,0 g	
Colesterolo	0 mg	
Fibre alimentari	0 g	
Sodio	0 g	
Vitamina D	22,7 µg (454% RDA*)	2,5 µg (50% RDA*)

\*RDA = Razione Giornaliera Raccomandata