PERCHE' L'OLIO DI GIRASOLE " TORRE COLOMBAIA",
PERCHE'IL SUO GUSTO PARTICOLARE

Come viene prodotto

I nostri semi di girasole biologici vengono trebbiati secchi (umidità max 9%), perfettamente maturi
Dopo essere stati selezionati, vengono spremuti **crudi** con pressione meccanica a freddo, a temperatura massima 37° (senza essere scaldati ne'decorticati) presso il frantoio aziendale , di recente fabbricazione tedesca OEKOTEC. La vite, nella pressa KOMET-OEKOTEC, trasporta i semi dolcemente e lentamente fino alla testa della pressa alla fine del cilindro, dove sono spremuti a bassa temperatura.

Da un quintale di semi di girasole se ne ricavano solo 27-30 litri, al contrario di altri sistemi di spremitura pur definiti anch'essi "a freddo" , in cui si ricavano anche 35-40 litri a quintale (anche per questo il prezzo del nostro olio risulta leggermente più alto degli altri).
La spremitura avviene una o più volte all'anno (come indicato in etichetta, pur se tale indicazione è facoltativa per legge), e viene commercializzato solo il prodotto spremuto nell'ultimo anno , per assicurarne la massima freschezza.
Una volta imbottigliato, l'olio viene conservato in cella frigorifera nel magazzino aziendale a 4° costanti.
Ogni anno vengono eseguite analisi chimiche presso strutture di ricerca (Facoltà di Farmacia, Università Sapienza di Roma, o Centri di Analisi certificati: *Analysys* di Pantalla-Todi, associato al gruppo *Neotron,* accreditato SINAL).

Perché fa bene.
"L'olio crudo di girasole ci fornisce una **vitamina essenziale**, come lo sono tutte, che è stata designata con la lettera **F.** E' una sostanza chimica ben precisa, un acido grasso chiamato **acido linoleico.** Esso assicura la permeabilità normale dei nostri tessuti di rivestimento, e in questo modo protegge il nostro interno dall'ambiente esterno. Grazie a questa vitamina la nostra pelle resta liscia e vellutata. La sua carenza la rende secca, squamosa, rugosa, noi non siamo più protetti dall'ambiente esterno, ciò sopratutto a livello della nostra parete intestinale, e lasciamo penetrare nel nostro sangue, a partire dal contenuto intestinale, delle tossine batteriche.
Finché sono in quantità scarsa, il fegato è in grado di neutralizzarle, e noi restiamo in buono stato di salute. Quando , per carenza di vitamina F, le tossine penetrano nel sangue in quantità troppo grande, compaiono delle **malattie** dette **degenerative:** queste sono all'inizio l'**acne** e altri foruncoli, le **allergie** così straordinariamente frequenti al giorno d'oggi, **l'asma, l'eczema, l'orticaria, i reumatismi, la sclerosi a placche, il lupus,** ecc.
Queste malattie migliorano tutte e possono scomparire per un apporto sufficiente di olio di girasole imperativamente spremuto a meno di 40°, acquistabile nei negozi di

alimenti biologici. La vitamina F non sopporta il calore. Si altera e si inattiva al di sopra dei 40°. Il fabbisogno e' coperto dal consumo quotidiano, in aggiunta ai cibi, di due cucchiai da minestra di olio di girasole (...).
Una volta che la vitamina F biologicamente attiva sia reintrodotta nella nostra alimentazione, lo **stato di salute migliora**, a cominciare dal terzo mese dopo questa correzione (...).
Certi oli di girasole detti pressati a freddo lo sono a partire dai semi pre-riscaldati a 70 gradi, dunque morti!" (**C.KOUSMINE**, Salvate il vostro corpo! Milano, Ediz.Tecniche Nuove,1998).

N.B. Diversi medici, collegati con l'Associazione Medica Italiana Kousmine (AMIK) in varie città italiane curano tali malattie con une dieta particolare e l'uso dell'olio di girasole:
www.kousmine.org
www.metodokousmine.it

Come si usa in cucina
Per garantire i suoi benefici effetti deve essere consumato **crudo:**
da solo, per condire insalate, pesce, cereali, ecc., come l'olio d'oliva
in salse, emulsionato con yogurt, limone, sale, cipolle tagliate finissime, prezzemolo, un pizzico di miele. Lasciare riposare almeno 2 ore. Senza yogurt, con gli stessi ingredienti di cui sopra, e con aceto balsamico al posto del limone.

Az. AGR**. TORRE COLOMBAIA**, 06070 S.BIAGIO DELLA VALLE (PG),
telefono e fax: 075.8787341
www.torrecolombaia.it