



KAKO PRAVILNO SHRANJEVATI BUČNO OLJE

Vpliv kisika, toplote in svetlobe spodbuja kvarjenje maščob in pospeši da bučno olje prej postane žarkega okusa. Zato je treba Štajersko prekmursko bučno olje vedno hraniti stran od svetlobe, v temnih steklenicah in hermetično zaprto.

Najboljši okus je svež.

Ko odprete steklenico Štajersko prekmurskega bučnega olja, ga porabite v 3-6 mesecih. Takoj ko kisik pride v olje, se začne naravni postopek oksidacije – žal na račun izjemnega okusa. Količina zraka v steklenici je zelo pomembna, saj se ob porabi olja še naprej širi: več zraka vstopi v steklenico, več je možnosti, da olje prej oksidira. Tako manjše količine olja, v že skoraj izpraznjeni steklenici, prej postanejo žarke, in niso več užitne. Temu se je mogoče izogniti tako, da ob nakupu olja velikost steklenice prilagodite vaši individualni porabi. V manjših steklenicah npr. 0,25 litra ali 0,5 litra bo olje zdržalo dalj časa.

Vedno obrišite rob steklenice!

Priporočamo, da po nalivanju vedno obrišete preostale kapljice na robu steklenice, saj le te še prej oksidirajo. In ko naslednjič uporabite bučno olje, lahko ti ostanki preidejo na hrano in povzročijo grenak okus, čeprav je olje v steklenici dejansko še popolnoma v redu.

Bučno olje shranjujemo v temni steklenici in ne v plastenki.

Po vsaki uporabi moramo steklenico dobro zapreti. Štajersko prekmursko bučno olje shranjujte v hladnem in temnem prostoru. Po možnosti pod 18 °C. V poletnih mesecih je priporočljivo, da ga damo v hladilnik. Bučnega olja ne smemo zamrzniti. Samo zamrzovanje in odtajevanje bi sicer bučno olje preživelo, vendar to ustvarja kosmiče, zaradi katerih bučno olje ne izgleda več lepo.

Rok uporabe

Rok uporabe bučnega olja je od 9 do 18 mesecev po tem, ko je ustekleničeno. Pazite, da izdelek ostane zunaj sončne svetlobe. Dolgotrajna izpostavljenost sončni svetlobi lahko povzroči grenak okus bučnega olja.