



PRAKTIČNI NASVETI PRI UPORABI BUČNEGA OLJA

Pravilno shranjevanje bučnega olja

Štajersko prekmursko bučno olje shranjujte v temni steklenici v hladnem in temnem prostoru. Če je bučno olje shranjeno v hladilniku, ga je treba pred uporabo nekaj minut prilagoditi na sobno temperaturo, da se lahko razvije polna aroma bučnega olja.

Hitro porabite odprte steklenice z bučnim oljem!

Najboljši okus je svež. Ko odprete steklenico Štajersko prekmurskega bučnega olja, ga porabite v 3-6 mesecih.

Solat z bučnim oljem jejte v senci!

Bučno olje je občutljivo na sončno svetlobo, že po nekaj minutah izpostavljenosti na neposredni sončni svetlobi začne izgubljati pomembne vitamine in minerale ter postane grenko. Solat in ostalih jedi z bučnim oljem tako nikoli ne smete dolgo postavljati na neposredno sončno svetlobo ali izpostavljati močni dnevni svetlobi saj UV sončni žarki pospešijo kvarjenje maščob.

Kateri kis naj uporabim za preliv v kombinaciji z bučnim oljem?

Na splošno se vsak kis odlično poda k Štajersko prekmurskemu bučnemu olju. Vse je odvisno od vaših želja. Pazite pa seveda tudi tukaj na kakovost kisa!

Segrevanje bučnega olja?

Bučnega olja se v ponvi ne sme pregrete. V nasprotnem primeru bo prišlo do neprijetnega vonja in dragocene sestavine bodo uničene. Bučno olje v nobenem primeru ni primerno za cvrtje, lahko pa ga brez obotavljanja segrejemo do 120 °C brez opazne izgube okusa.

Pri nakupu bodite pozorni na oznake

Štajersko prekmursko bučno olje Slovenija se lahko pohvali z evropsko shemo kakovosti. Z vpisom v EU register zaščitene kmetijskih pridelkov lahko uporablja evropski simbol (znak) kakovosti Zaščitena geografska označba (ZGO). Štajersko prekmursko bučno olje Slovenija je tako enotno označeno z logotipom združenja GIZ GOLICA ter Evropskim znakom ZGO (Zaščitena geografska označba). Le to vam daje zagotovilo, da ste kupili tisto ta pravo Štajersko prekmursko bučno olje Slovenija!