



## ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE Z ZGO

100 % bučno iz EU

### Ta pravo Štajersko prekmursko bučno olje Slovenija

Ni vsako bučno olje enako. Surovina, iz katere je narejeno ta pravo Štajersko prekmursko bučno olje, velika vsebnost bučnih semen, tradicija pridelave in standardizirani postopki vam zagotavljajo pristen in originalen okus bučnega olja. Prepoznate ga po evropski oznaki Zaščitena geografska označba, kar vam daje zagotovilo, da ste kupili originalen proizvod in pravi gurmanski užitek.

### Od nekdaj priljubljeno

Začetek predelave bučnih semen v bučno olje sega v leto 1750, takrat se v pisnih virih prvič omenja stikalnica bučnih semen in oljarna iz Štajerske. V naslednjih letih se je predelava bučnih semen v olje razširila po vsem Štajerskem in v Prekmurje. Bogata tradicija predelave se je ohranila do današnjih dni.

### Le iz bučnih semen najboljše kvalitete

Štajersko prekmursko bučno olje je proizvedeno s stiskanjem praženih bučnih semen, katera so bila pridobljena iz buč *Cucurbita pepo* ali po domače buče Golice in bile predelane na območju Štajerske in Prekmurja.

### Od semena do olja

Kakovost bučnega olja je najbolj odvisna od kakovosti bučnih semen. Za 1 liter bučnega olja potrebujemo 33 srednje velikih buč oziroma 3 kg očiščenih bučnih semen.

### KULINARIČNA POSEBNOST

Štajersko prekmursko bučno olje je kulinarčna posebnost severovzhodne Slovenije, tudi zaradi njegovih posebnih organoleptičnih lastnosti.

**Vonj:** Specifičen, značilen, intenziven in odličen vonj bučnega olja (po kakovostni surovini, brez dodatkov).

**Barva:** Olje ima značilno barvo (zeleno rjavo, temno zeleno rjavo, zeleno rdečo ali zeleno rjavo rdečo).

**Bistrost:** Bučno olje je popolnoma bistro, brez usedline.

**Aroma:** Ima značilno, specifično, odlično in intenzivno aromo po praženih semenih.

**Občutek v ustih:** Bučno olje ima gladek, optimalen občutek v ustih.

Ima ugodno maščobno kislinsko sestavo, saj vsebuje okrog 18 % nasičenih maščobnih kislin, okrog 35 % enkrat nenasičenih maščobnih kislin in okrog 47 % večkrat nasičenih maščobnih kislin.

Vsebina tega sporočila predstavlja le stališča avtorja in je v njegovi izključni odgovornosti. Evropska komisija ne prevzema nobene odgovornosti za uporabo informacij, ki jih vsebuje to sporočilo.



### **Bogat vir vitamina E**

Velika vsebnost vitaminov in mineralnih snovi v bučnem olju pomaga pri odvajanju vode in koristi živcem, krepi mišice in vezno tkivo ter na splošno normalizira celično presnovo. Posebej je treba omeniti visoko vsebnost vitamina E, ki zavira proces staranja. Večkrat nenasičene maščobne kisline v sodelovanju z drugimi učinkovinami pozitivno vplivajo na presnavljanje holesterola. Aminokislina *cucurbitin*, ki jo najdemo v bučnih semenih in bučnem olju, na blag način a zanesljivo deluje proti glistam.

### **Shranjevanje bučnega olja**

Bučno olje shranjujemo v temni steklenici, ne v plastenki, v temnem in hladnem prostoru, kjer zdrži do 18 mesecev. Po vsaki uporabi moramo steklenico zapreti. V poletnih mesecih je priporočljivo, da ga damo v hladilnik.

### ***Pristnost tradicionalnih jedi, Pika na i sodobni kulinariki.***

Z značilnim aromatičnim vonjem in okusom je bučno olje nepogrešljivo v kulinariki. Najpogosteje se uporablja za prelive k solatam. Ampak bučno olje se lahko uporablja skoraj povsod: za mariniranje, za pripravo omak, za prelive testenin, za rižote, za hladne mesne jedi, juhe, sladice in za pripravo različnih namazov. Pravi gurmanski užitek pa je vaniljev sladoled prelit z bučnim oljem.