



*Dal 1935 selezionatori di
Olio Extravergine di Oliva*

I prodotti



Olio Extra Vergine di oliva Fruttato 100% italiano

E' ricavato dalla prima spremitura a freddo, selezionato nei migliori frantoi e confezionato con una acidità non superiore al 0,5% all'imbottigliamento. Il suo gusto fragrante con retrogusto mandorlato che non pizzica alla gola lo rende ideale per i palati raffinati. Ottimo sul pesce e sulle carni non copre i sapori ma ne aggiunge.



Olio extravergine IGP Toscano

Esclusivamente l'olio certificato Toscano extravergine IGP può definirsi tale e soltanto il Consorzio di tutela è in grado di garantirlo col proprio marchio. La certezza di avere a che fare con un "vero Toscano" è data dalla presenza sulla confezione del contrassegno del Consorzio, a garanzia che tutte le sue fasi produttive, dalla coltivazione e raccolta delle olive, alla loro frangitura fino all'imbottigliamento, si svolgono in Toscana e che le sue caratteristiche qualitative e di tipicità corrispondono a quelle previste dal disciplinare di produzione.



Olio di oliva e Olio Extra Vergine 100% italiano

Olio extra vergine di oliva: estratto per semplice molitura delle olive e avente un'acidità massima dell'0,8%. È il prodotto qualitativamente migliore;

Olio di oliva: con acidità non eccedente l'1,5%, ottenuto dalla miscela di "olio di oliva raffinato" e di oli vergini (extra vergine, vergine, vergine corrente).

La nostra storia



Nel lontano 1935 Alfredo Losito iniziò la vendita di olio di oliva.

Erano i tempi in cui i trasporti di olio di oliva avvenivano in fusti, fin da allora A. Losito vendeva i migliori oli di oliva selezionando soprattutto oli vergini per soddisfare la clientela allora ristretta alla sola regione Puglia.



Il figlio del fondatore, Carlo Losito incominciò ad allargare le vendite in campo nazionale ed internazionale, mantenendo, se pur con qualche modifica, la tradizione artigianale che da sempre contraddistingue l'OLEIFICIO Losito.



Oggi, l'azienda è condotta dai nipoti Roberto, Alfredo, Lorenzo, Antonio; affiancati da esperti collaboratori, ha assimilato tutta la antica tradizione dei vecchi fondatori, continua ad espandersi in campo internazionale, mantenendo sempre fede agli antichi principi nella **selezione accurata dei migliori olio di oliva ed extra vergini** provenienti dalle regioni Toscana, Liguria, Umbria.



I tempi sono cambiati, le esigenze anche, per cui la nostra azienda si è ampliata ed attrezzata con altissime tecnologie per **soddisfare nel miglior modo possibile il cliente italiano ed estero.**

Da tre generazioni la nostra azienda forte della sua esperienza, ha insegnato che tutte le energie devono essere indirizzate sulla **qualità e sicurezza del prodotto.**



L'olio di oliva

Caratteristiche dell'olio

L'olio d'oliva ha delle qualità eccezionali che variano a seconda della zona in cui viene prodotto. Contiene carotene, tocoferoli, fosfolipidi e sostanze che proteggono e aiutano l'organismo umano come acidi grassi e proteine. Oltre ad avere un'ottima digeribilità e assorbimento, aiuta anche la digestione. Le qualità di questo prodotto aiutano l'organismo degli individui di qualsiasi età. Per apprezzare ed assimilare le sue qualità è consigliabile utilizzarlo crudo, per insalate, condimenti etc. ma è anche ottimo cotto e per le frittiture. Le tipologie sono tante, l'olio d'oliva per eccellenza è "l'olio extra vergine di oliva", e questo prodotto si ottiene quando si utilizzano olive di qualità, vengono portate al frantoio subito dopo la raccolta e vengono lavorate accuratamente. Bisogna saper apprezzare le vere qualità di questo prodotto in quanto sono davvero uniche ed insostituibili.

L'olio extra vergine di oliva è un alimento fondamentale nella dieta dei bambini in quanto è ricco di acido oleico; è particolarmente indicato nella dieta di chi fa sport perché è fonte di energia prontamente digeribile ed è essenziale nell'età senile in quanto limita la perdita di calcio nelle ossa. È ricco di grassi di origine vegetale molto importanti per dare energia e salute al nostro organismo.

Inoltre gli aromi presenti nell'olio, rendono i cibi particolarmente gustosi. Specialmente se usate olio extra vergine di oliva italiano.

Protegge cuore e arterie, rallenta l'invecchiamento cerebrale, previene l'arteriosclerosi e abbassa il livello del colesterolo del sangue, e, soprattutto, combatte i radicali liberi.

L'olio di oliva extra vergine non è solo una delizia per il palato. Fa anche bene alla salute. Questo prezioso alimento, grazie all'elevato contenuto di acido oleico, protegge cuore e arterie, rallenta l'invecchiamento cerebrale, previene l'arteriosclerosi. Abbassa il livello del colesterolo LDL (il colesterolo "cattivo"), mentre innalza quello HDL ("buono"). Come prescrivono i nutrizionisti, l'olio extra vergine d'oliva è quel prodotto che, sia in cottura che a crudo, viene facilmente digerito dall'organismo perché la sua percentuale di acidi grassi è molto simile a quella del latte materno, alimento perfetto sotto qualsiasi punto di vista.

Fonte: www.ricetteonline.com

