

Oliwa, oleje i octy do sałatek

Oliwy i oleje nadają sałatkom niepowtarzalne zapachy, podkreślają smak składników i podnoszą wartość odżywczą: dostarczają zdrowych nienasyconych kwasów tłuszczowych oraz umożliwiają przyswajanie witamin rozpuszczalnych w tłuszczach. Ocet od pradawnych czasów stosowano do przyprawiania i konserwowania potraw oraz do leczenia różnych dolegliwości. Dobry ocet podkreśla i uszlachetnia smak prostych składników.

Olej z pestek dyni

Ciemnozielony i gęsty, do sałat liściastych, sałatek warzywnych, sałatek z roślinami strączkowymi i z mięsem.

Oliwa z oliwek

Najlepsze gatunki dodaje się do sałatek i zimnych potraw, oliwę średniej jakości można stosować do smażenia.

Olej rzepakowy

Orzechowy aromat oleju rzepakowego wyciskanego na zimno najlepiej nadaje się do sałatek, dipów i marynat.

Olej sezamowy

Dodaje się go kilka kropli do sosów i dipów z oleju o neutralnym smaku.

Olej z pestek winogron

Do sałatek, ale także do smażenia. Bogaty w nienasycone kwasy tłuszczowe.

Olej z orzechów włoskich

Ma delikatny orzechowy aromat, jest bogaty w nienasycone kwasy tłuszczowe. Doskonały do skrapiania sałatek.

Ocet balsamiczny czerwony i biały

Słodkawy, delikatny i kwaskowy, najlepiej komponuje się z

pomidorami i mozzarellą, a także z truskawkami.

Ocet jabłkowy

Produkowany z moszczu jabłkowego. Rozcieńczony pobudza przemianę materii. Do surówek i sałatek drobiowych.

Ocet piwny słodowy

Delikatny, wyrazisty dodatek do ciemnych sałat liściastych, sałatek z białą kapustą, sałatek warzywnych i z wieprzowiny.

Ocet z czarnych porzeczek

Ma ziołowo-owocowy smak, najbardziej pasuje do sałaty liść dębu i batawii, do grzybów, czerwonego mięsa i tuńczyka.

Ocet szampański

Łagodny ocet uzyskiwany z szampana. Do sałat liściastych, sałatek z białego mięsa, ryb i delikatnych warzyw.

Ocet ryżowy

Ma prawie neutralny smak i dzięki niskiej zawartości kwasów (5–6%) jest delikatny. Do sałatek azjatyckich.

Ocet winny biały i czerwony

Ocet z białego wina ma łagodny smak, z czerwonego wina jest mocniejszy i bardziej lub mniej owocowy.

Ocet sherry

Do sałat liściastych, sałatek z ryżem i zbożami, z mięsem oraz z rybą.