



OLIET

Oli de Mallorca





OLIET



Petits gestos, grans beneficis

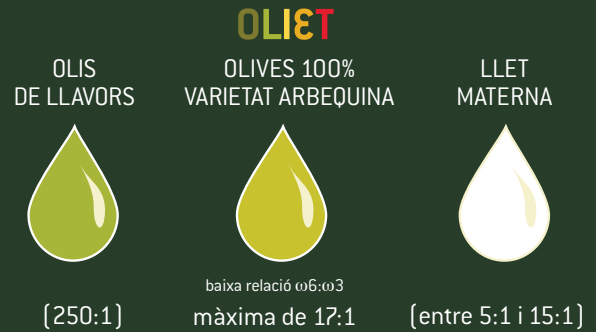
Amb aquest petit gest hem volgut posar a les vostres mans OLIET, l'Oli de Mallorca elaborat específicament per als infants...

Conscients de l'interès pediàtric per qualsevol aportació nutricional beneficiosa per al creixement infantil, us convidam a degustar aquest producte i a conèixer i valorar, en primera persona, les propietats saludables d'OLIET. Veureu que són molts els beneficis que un petit gest pot aportar a la dieta infantil. Sobretot quan es converteix en un hàbit.

Les propietats nutritives de l'oli d'oliva verge extra, propi de la dieta Mediterrània, són inqüestionables. Per això hem volgut adequar el seu sabor i les seves propietats nutricionals als paladars dels més petits. Així, hem elaborat un oli específicament per al consum infantil i amb la millor qualitat: OLIET. Es tracta d'un oli d'oliva verge extra, avalat per la Denominació d'Origen Oli de Mallorca i elaborat 100% amb la varietat d'oliva arbequina. Una varietat que aporta un sabor suau amb els aromes que més agraden als infants (fruitat, aromàtic, lleuger i harmònics) i que no té cap atribut picant, amarg o astringent, característics d'alguns olis d'oliva verge extra. Per a aquest oli de qualitat, hem dissenyat un envàs de qualitat. Especial, específic i atractiu per als més petits. Un recipient a la mida del producte, però també del consumidor: és resistent i compta amb un sistema de dosificació que permet als infants una correcta addició de la quantitat d'oli desitjada.

També és important saber que els efectes positius d'OLIET van més enllà dels nutricionals: per cada botella comercialitzada d'OLIET, l'associació ASPANOB rep 1 euro del Consell Regulador de la DO Oli de Mallorca. Amb la nostra solidaritat ajudam els nins que més ho necessiten. Un altre petit gest amb grans beneficis!

Proporció omega6 : omega3



Valors nutricionals, valors **OLIET**

Les propietats que l'oliva arbequina aporta a OLIET es fan evidents quan analitzam el seu perfil nutricional: té un alt contingut en àcids grassos essencials i en vitamina E. Dos components que aporten un gran valor nutricional a aquest oli d'oliva verge extra infantil. OLIET té un contingut en àcids grassos essencials que respon a les necessitats nutritives dels infants; conté àcid linoleic (LA-omega 6) i àcid linolèlic (ALA-omega 3), que són fonamentals per a mantenir un adequat equilibri en el metabolisme dels greixos a l'organisme.

Els àcids grassos essencials són fonamentals per al manteniment del metabolisme cel·lular, l'activitat física i el creixement; la seva importància s'incrementa si tenim en compte que el cos és incapaç de sintetitzar-los i que, per tant, s'han d'incorporar a la dieta en forma d'aliments.

Ara bé, per a una correcta alimentació, no és suficient amb el consum de omega6 i omega3, sinó que és molt important mantenir la proporció de cadascun d'ells adequada per al nostre organisme. El desequilibri en la relació omega6:omega3 per un excés de omega6 pot desencadenar en efectes negatius. El més recomanable és reduir el consum de omega6 i augmentar el de omega3, és a dir, consumir greixos amb una ràtio omega6:omega3 baixa.

D'acord amb els estudis realitzats, els olis elaborats amb la varietat arbequina, com és el cas d'OLIET, presenten una relació omega6:omega3 màxima de 17:1 [valor mitjà, ja que varia segons la zona geogràfica originària de les olives], relació molt baixa en comparació amb altres olis de llavors (en els quals pot arribar fins a 250:1). Aquesta relació omega6:omega3 que presenta l'OLIET resulta, a més, molt semblant a la del greix de la llet materna, que es situa entre 5:1 i 15:1.

Informació nutricional

Valors mitjans per 100ml de producte.

Valor energètic	824 kcal / 3.502kj
Greixos	91,4 g, dels quals:
Saturats	11,0 g
Àcid Oleic	64,2 g
Àcid Linolènic (Omega 3)	0,73 g
Àcid Linoleic (Omega 6)	10,4 g
Colesterol	0 µg
Proteïnes	0 g
Hidrats de carboni	0,18 g
Sucres	0 g
Fibra alimentària	0 g
Sodi	0,9 g
Vitamina E	11,6 µg (96% de la QDR*)

(* Quantitat Diària Recomanada)

Omega 3

Omega 6

Vitamina E

Per altra banda, OLLET destaca pel seu contingut en vitamina E, que és la principal responsable d'estabilitzar els àcids grassos per al seu correcte metabolisme per part de l'organisme i, a més, afavoreix la formació de sals biliars que faciliten als infants l'absorció de greixos.





Oli d'oliva verge extra: quan començar?

La introducció d'aliments en la dieta del bebè ha de ser progressiva i sempre seguint les recomanacions del pediatra. A partir dels 6 mesos, en general, ja podem començar, per exemple, amb un puré senzill de pastanaga i patata, bullides o al vapor, amb unes gotes d'OLIET.

A poc a poc, durant les següents quatre o cinc setmanes, es poden introduir purés de major consistència, enriquits amb altres verdures o llegums com la mongeta tendra. Setmanes després es pot començar a afegir la carn i el peix als purés.

RECEPTA

Puré de verdures i pollastre

50 gr de patates
40 gr de pastanaga
40 gr de mongetes tendres
100 gr de pollastre sense ossos
2 dosis d'OLIET

Passa a passa

Renta, pela i trosseja les verdures. Poden eliminar els filets de les mongetes. Introduïu totes les verdures i el pollastre en una cassola i afegeix-hi aigua fins a cobrir tots els ingredients. Posau la cassola al foc i feu bullir uns 15 minuts, tot comprovant que la carni i les verdures estiguin cuites. Copolau amb la batidora i per a acabar afegeix l'Oliet. Llest!



Hàbits saludables, hàbits **OLIET**

L'oli d'oliva verge extra ocupa un lloc privilegiat en la piràmide de la dieta Mediterrània. I no és per casualitat. Aquesta dieta, sinònim de salut i d'equilibri, atorga a l'oli d'oliva un paper fonamental en la nutrició que OLIET ha tingut molt en compte. I és que el seu consum és recomanable a partir dels 6 mesos i està especialment indicat durant tota la infància, ja que juga un paper fonamental en el desenvolupament i en la prevenció de malalties. De fet, l'Associació Espanyola de Pediatria, ho aconsella enfront de la resta de greixos.

A més, si tenim en compte que l'oli d'oliva verge extra és un antioxidant natural, que protegeix de malalties cardiovasculars, regula el colesterol, estimula el creixement, millora el funcionament de l'estómac i cuida la pell, entre d'altres atributs... no podem tenir cap dubte que l'hàbit OLIET és un hàbit saludable.



*i amb un simple
"clic-clic" d'OLIET
els més grans ja poden
enriquir els seus menjars
preferits:
pasta, pizza, amanides,
pa amb oli, carn, peix,
verdures, ...*

clic-clic!

Més fàcil, més divertit, més **OLIET**

El principal repte de la DO Oli de Mallorca, era obtenir un producte nutricional de qualitat òptima: OLIET. Però una vegada assolit, se sumava el repte de seduir als consumidors, que en aquest cas són molt exigents: els infants. I el més important: els havien de seduir tant pel paladar com pels ulls, és a dir: amb el sabor i amb la presentació.

El sabor s'ha aconseguit gràcies als aromes suaus i fruitats propis de la varietat Arbequina, que no té cap matís amarg de l'oli d'oliva verge extra.

Acertar amb la presentació era qüestió de trobar l'envàs més adequat i atractiu per a ells. I també el tenim. La botella està en consonància amb el seu ús: resistent, fàcil d'utilitzar i, per què no, divertit. Té la finalitat que els més petits es familiaritzin amb un producte destinat a formar part dels seus hàbits d'alimentació. Un hàbit en el que ells mateixos poden participar, gràcies al sistema de dosificació de OLIET. Així, ells mateixos es poden servir una quantitat d'oli controlada. El que no podem controlar és el somriure que això els provoca!



OLIET



Garantia DO Oli de Mallorca

La denominació d'Origen Oli de Mallorca, implica un estricte control de la qualitat de l'oliva, de l'origen, del procés d'elaboració i de les anàlisis a què es sotmeten els olis, entre d'altres.

Així, la incorporació de l'oli OLIET a la gamma de productes amb Denominació d'Origen Oli de Mallorca, li atorga una garantia de qualitat que està a l'altura del millor oli d'oliva verge extra i que té característiques pròpies i específiques que ho fan idoni per al consum infantil.

OLIET està amparat per la DO Oli de Mallorca, es sotmet a anàlisi de laboratoris independents i acreditats per ENAC, i que verifiquen que reuneixen les especificacions físico-químiques i sensorials esmentades.

OLIET és un producte de la DO Oli de Mallorca. El seu Consell Regulador cedeix el seu ús a tots els envasadors inscrits a la DO.



1€

Un gest **OLIET**: un gest solidari i d'agraïment

Si hi ha un gest que en el seu moment va fer possible la recuperació i el desenvolupament del sector de l'oli, va ser el dels diversos sectors de la societat mallorquina que van recolzar la recuperació dels oliverars de Mallorca. Un gest que va retornar la il·lusió als pagesos i tafoners de l'illa, ara el Consell Regulador de la DO Oli de Mallorca vol d'alguna manera recompensar tot el suport rebut.

Per això, com a mostra d'agraïment pel suport que ha permès l'evolució del sector de l'oli, s'ha compromès a recolzar el projecte solidari de ASPANOB, la Associació de Pares de Nins amb Càncer de Balears.

Així, per cada botella comercialitzada d'OLIET, l'associació ASPANOB rep 1 euro del Consell Regulador de la DO Oli de Mallorca. Un euro que simbolitza un agraïment a una societat en la qual els infants, especialment els que estan malalts, es mereixen els majors gestos.



OLI&T

Oli de Mallorca
Oli d'Oliva Verge Extra

Oli d'oliva de categoria superior, obtingut directament d'olives i només mitjançant procediments mecànics.

Denominació d'Origen Protegida.

**Un gran oli per
als petits paladars!**



Per més informació:

**CONSELL REGULADOR DE LA
D.O. OLI DE MALLORCA**

Carrer dels Foners, 10

07006 Palma de Mallorca

tel. 696 327 704

www.gestoli.cat



**Govern
de les Illes Balears**

FOGAIBA
Fons de Garantia Agrària i Pesquera

FONDO EUROPEO
AGRICOLA DE
DESARROLLO RURAL
EUROPA INVIERTA EN
LAS ZONAS RURALES



COL·LABORA AMB:

Aspanob

Associació de pares de nins
amb càncer de Balears

