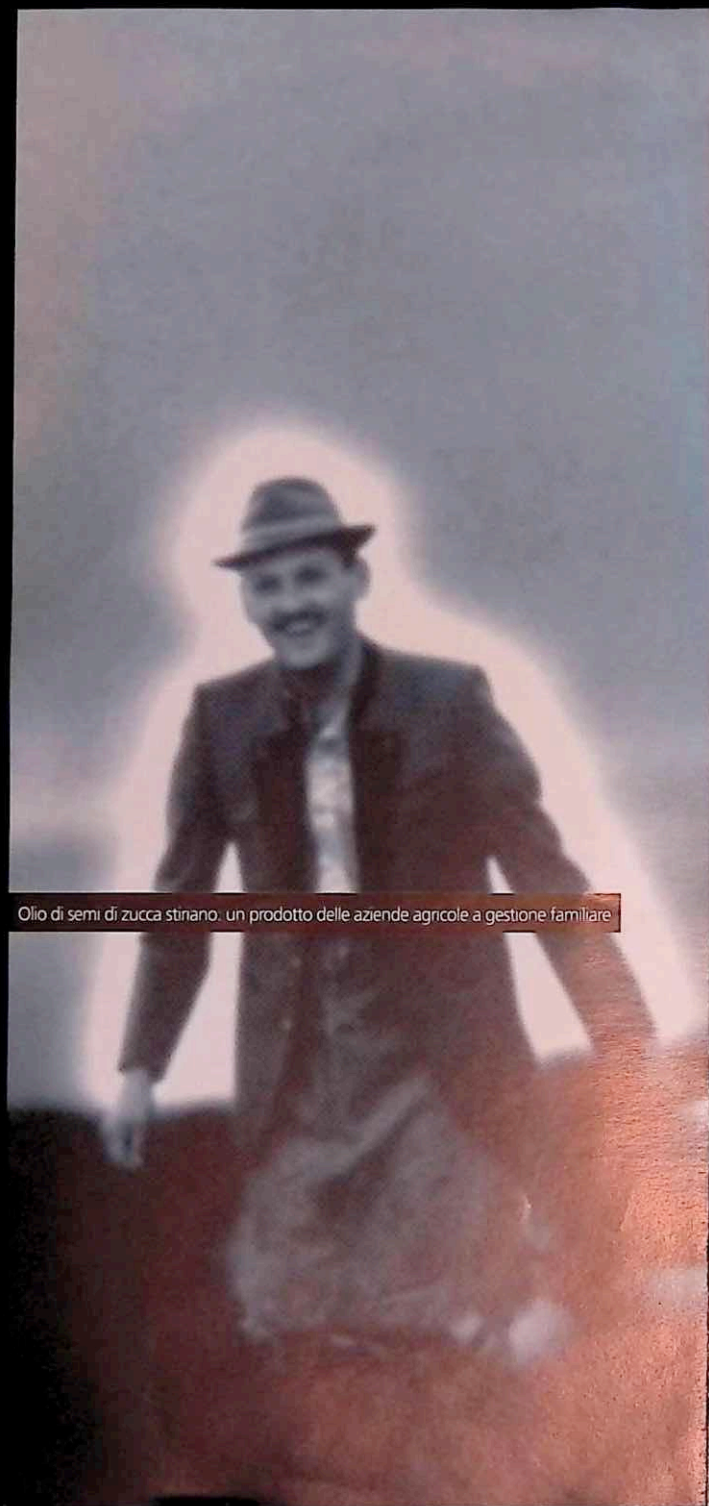




Olio di semi di zucca stiriano: un prodotto delle aziende agricole a gestione familiare



ALPEL, TRAU, & PARTNER

La filosofia

La qualità è il nostro principio supremo. Pertanto la nostra produzione è soggetta a rigide disposizioni e ad un meticoloso controllo della qualità.

Noi lasciamo puri ed inalterati i frutti della natura. Nessun additivo altera l'olio di zucca stiriano, un prodotto della nostra terra. Il procedimento di frangitura unisce la tradizione all'efficienza delle tecniche moderne. Solo in questo modo è possibile raggiungere i migliori risultati.

100% di purezza dell'olio imbottigliato non è solo un impegno ma un dato di fatto. Noi siamo garanti di questa purezza.

L'olio di semi di zucca stiriano è un prodotto della nostra terra. Per questo utilizziamo esclusivamente semi di zucche coltivate in Stiria.

Steiner & Praft

Ölmühle Wollsdorf, A-8181 St. Ruprecht, Wollsdorf 75

Tel. ++43/3178/2525*12, ++43/664/3372250

Fax. ++43/3178/2525*15



Purezza stiriana.

IL PRELIBATO SEGRETO
DELL'OLIO DI ZUCCA STIRIANO



Il paese

La Stiria meridionale costituisce la zona di transizione collinare tra le scabre Alpi poste nord e l'esteso bassopiano pannonico. Qui, grazie alla mitezza del clima, nell'ambito di aziende rurali a gestione familiare si esercita l'agricoltura con metodi rispettosi della natura. Settori predominanti sono l'allevamento e la coltura del mais, del grano e non da ultimo della vite. In questi terreni, tuttavia, cresce soprattutto la zucca da olio stiriana, la pianta che fornisce la base per il prelibato olio di semi di zucca della Stiria.



La zucca

La zucca - una pianta coltivata millenni orsono in India - giunse in Europa appena nel XVI secolo, portata dai navigatori spagnoli provenienti dal Nuovo mondo. Solo lentamente questo nuovo frutto trovò diffusione; in seguito si svilupparono forme speciali come la zucca da olio stiriana, la cui superficie dorata, in autunno, fa risplendere i campi della Stiria meridionale.



I semi

Senza guscio e di colore verde scuro, questo è l'aspetto peculiare dei semi delle zucche da olio stiriane. La zucca viene "pulita" sui campi stessi; estraendone con certosino lavoro i semi. Questi sono ricchi di pregiati acidi grassi insaturi, vitamine e sali minerali. Una volta pressati, da essi deriva l'olio di semi di zucca. Possono venire anche tostati e salati, diventando croccanti semi da sgranocchiare, sani e molto graditi.

L'olio

Seguendo un tradizionale procedimento di frangitura, sviluppato secoli fa, dai semi di colore verde scuro si ricava il cosiddetto "oro nero della Stiria", ovvero l'olio di semi di zucca. I semi vengono macinati, tostati accuratamente e trasformati, mediante pressatura, in 100% di olio di semi di zucca stiriano. Questo prodotto naturale regionale non è alterato da nessun additivo.



La cucina

L'olio di semi di zucca viene impiegato soprattutto per condire le insalate. Chi ama i gusti forti stiriani aggiunge al condimento composto da aceto, sale ed olio di zucca anche dell'aglio a pezzetti o schiacciato. L'olio di semi di zucca stiriano dà tuttavia un tocco prelibato anche a pietanze calde.

L'olio di semi di zucca stiriana si adatta in modo armonico alla cucina sana.