



Оливковое масло больше ценится в неочищенном виде, полученное прессованием. Такой продукт обладает ярким вкусом и ароматом, подходит для заправки салатов из свежих овощей. Оливковое масло богато ненасыщенными жирными кислотами, полезными для здоровья. Широко применяется этот продукт не только в кулинарии, но и в косметологии.

В наших краях оливковое – довольно дорогое на фоне подсолнечного масла. К сожалению, это приводит к фальсификации продукта, когда под видом оливкового продают рапсовое или подсолнечное. Второй вариант "схитрить" - это продавать более дешевое рафинированное масло под видом дорогого Extra virgin. Зеленоватый цвет придать ему не сложно за счет добавления природного красителя хлорофилла.

В тестировании 6 марок оливкового масла: Эллада, De Cecco, Diva Oliva, Maestro de Oliva, Olimp, Oro Verde.

[Тест: Оливковое масло >>>](#)