

18 Febbraio 2019

Benvolio 1938

Le preziose virtù dell'Olio di Semi di Canapa

Ha un gusto piacevole ed è ottimo utilizzato a crudo. In Veneto Benvoglio 1938 lo produce con l'aggiunta di estratto biologico di curcuma per esaltarne le proprietà benefiche



Veneto

L'olio di canapa si ottiene dai semi della *Cannabis Sativa* ed è un vero concentrato di benessere. Ha un gusto lievemente tostato che rimanda a sentori di nocciola, ed è ottimo utilizzato a crudo. In Veneto, **Benvolio 1938** lo produce con semi provenienti da agricoltura biologica certificata e arricchito con estratto bio di [curcuma](#) [1], capace di esaltarne le già notevoli **proprietà benefiche**. Già, perché quest'olio non ha solo un piacevole aroma, ma pare aiuti a [proteggere l'organismo](#) [2] da malattie metaboliche, vascolari e cardiovascolari.

[Metti la canapa nel piatto: gli usi alimentari di una pianta da \(ri\)scoprire](#) [3]

Grazie al contenuto di fitosteroli, l'olio di semi di canapa contribuisce infatti ad abbassare i livelli di **colesterolo** Ldl e totale, riducendo il rischio di trombosi. Inoltre, non solo fornisce una buona dose di **omega 3** e **omega 6**, ma consente di assumerli in proporzioni ottimali. Un equilibrio da tenere in considerazione poiché, come chiarisce l'European food information council, consente di godere a pieno dei benefici di questi acidi grassi. A queste virtù naturali dei semi di canapa, Benvoglio 1938 ha scelto di aggiungere il potere **antinfiammatorio**, **antiossidante** e **depurativo** dell'estratto biologico di curcuma. Il tutto custodito da un contenitore in alluminio (riciclabile al 100%) che [protegge l'olio](#) [4] dall'ossidazione e dalle alterazioni organolettiche.

[Olio di semi d'uva: prezioso per la salute e sostenibile per l'ambiente](#) [5]

L'olio di semi di canapa è dunque frutto dell'amore per le materie prime selezionate e per l'ambiente che da sempre accompagna quest'oleificio. Ed è proprio tra gli affascinanti paesaggi della **Marca Trevigiana** che

la famiglia Dal Sasso ha sviluppato la sua attività, fedele ad una lavorazione olearia attenta e tradizionale. Per fare onore a questo condimento non resta allora che portarlo **in tavola** abbinato al giusto piatto. Il suo sapore tostato e? ideale per insalate e pietanze crude, ma anche per valorizzare zuppe, pastasciutte, ricette saltate in padella e ogni tipo di salsa.

Links

[1] <http://www.territori.coop.it/benessere/metti-la-curcuma-dispensa>

[2] <http://www.olidelbenessere.it/olio-piave/biologico-250-ml/olio-di-semi-di-canapa-biologico-250-ml/>

[3] <http://www.territori.coop.it/benessere/metti-la-canapa-nel-piatto-gli-usi-alimentari-di-una-pianta-da-riscoprire>

[4] <http://www.territori.coop.it/consigli/come-conservare-l-olio-cucina>

[5] <http://www.territori.coop.it/territori/olio-di-semi-duva-prezioso-la-salute-e-sostenibile-lambiente>