



OEKO PLANT[®]

ITALIA



Cos'è l'olivello spinoso

L'olivello spinoso (*Hippophae rhamnoides*) è un arbusto che cresce spontaneo in tutto il continente euroasiatico (Nord Europa, Russia, Cina) ma anche in Italia lungo i fondovalli delle Alpi e degli Appennini. Si caratterizza per il suo particolare aroma asprigno e soprattutto per la sua straordinaria ricchezza di vitamine A, C, E, del gruppo B e principi secondari. È ben noto l'effetto antiossidante di tali sostanze.

Chi siamo noi

L'azienda agricola S. Mario si trova in Toscana nella provincia di Livorno. Su oltre 80 ettari vengono coltivati olivi, alberi da frutto ed il primo impianto di olivello spinoso in Italia. In anni di sperimentazione sono state selezionate le più promettenti varietà e messe in atto tecniche di coltivazione innovative che hanno portato l'azienda all'avanguardia in Europa. Nel massimo rispetto dell'ambiente seguiamo scrupolosamente le

regole dell'**agricoltura biodinamica**, garantite dal marchio

demeter

Come si usa l'olivello spinoso

Un'equilibrata alimentazione apporta di norma tutto il fabbisogno di elementi nutritivi necessari per mantenere un buono stato di salute. In alcune situazioni però (attività sportiva, lavorativa, fumatori...) può essere opportuno un apporto maggiore di vitamine e sali minerali. L'olivello spinoso ha un elevato contenuto naturale di Vitamine A, C, E e gruppo B, sostanze minerali (ferro, calcio, magnesio e rame) e flavonoidi. L'Oeokoplant trasforma le bacche di olivello spinoso in squisite bevande multivitaminiche.

Lo **Sciroppo di Olivello Spinoso**, ottenuto con succo e polpa di olivello spinoso e zucchero grezzo di canna. Da diluire con 5 parti d'acqua od altri succhi di frutta per ottenere una dissetante bevanda, od usare puro nel muesli, nello yogurt, nella ricotta o nel gelato. Il **Succo e Polpa di Olivello Spinoso** è ottenuto solo con succo e polpa di olivello. Si utilizza diluito come lo sciroppo. Non contiene alcun

dolcificante ed è pertanto adatto per chi desidera un prodotto a ridotto contenuto calorico.

L'olio extra vergine di oliva

Dai nostri oliveti, anch'essi curati con il metodo di coltivazione bio-dinamica, provengono le olive delle varietà Frantoio, Leccino, Moraiolo che - da secoli - ogni autunno l'azienda trasforma nel classico olio extra vergine toscano. La spremitura delle olive avviene a freddo e con innovativi metodi di trasformazione che permettono di mantenere inalterati i valori nutrizionali ed organolettici del prodotto.

I prodotti possono presentare una lieve sedimentazione, che testimonia la naturalità del metodo di trasformazione. Consigliamo di conservarli sempre al riparo da fonti di luce e di calore.

Cultivati e trasformati all'origine da:

OEKO PLANT®

Azienda Agricola San Mario

via Campigliese, 4
I 57020 Bibbona (LI)
tel./fax 0586.677297