

1. QUIN ÚS LI DONAREM A L'OLI	
Ús en cru	Oli d'oliva verge extra de perfil sensorial que ens agradi.
Ús en rebosteria i cocció	Oli d'oliva verge extra.
2. QUIN TIPUS D'ENVÀS HE D'ESCOLLIR	
	<p><u>A partir d'1 lt:</u></p> <p><u>Llauna:</u> el protegeix de la llum.</p> <p><u>Bag in box:</u> el protegeix de la llum i de l'oxigen. Envàs més sostenible pel seu cicle de vida.</p> <p>Els dos envasos ocupen menys espai que les garrafes de plàstic i són irrompibles.</p> <p>Envasos de 250 ml.- 500 ml. -750 ml: envasos de vidre opac o envasos transparents amb estoig.</p>
3. QUÈ HEM DE COMPROVAR A L'ETIQUETA	
	<ul style="list-style-type: none"> - Categoria de l'oli - Que aparegui: extracció en fred - Any de la collita i data de consum preferent - Si és possible comprovar-lo: color nítid (sense turbulències). L'oli de qualitat ha d'estar sempre filtrat per mantenir el seu valor nutritiu i evitar oxidacions.
4. ¿QUÈ EVITAR?	
	<ul style="list-style-type: none"> - Olis tèrbols - Olis en els quals no quedi clar l'envasador o l'any de la collita. - Olis d'oliva que portin en la seva etiqueta denominacions com "suau" - "intens" .
<p>DES DE MILIUNVERD OLIS DE FINCA VOLEM RECOMANAR LA COMPRA D'OLI D'OLIVA VERGE EXTRA EN BOTIQUES ESPECIALITZADES I DEIXAR-SE ACONSELLAR PER UN ESPECIALISTA, AIXÍ COM COMPRAR OLIS PROCEDENTS DE PETITS PRODUCTORS.</p>	