

# SHARA®

## Il Novello

Oltre 5.000 anni fa la pianta di Olivo si presentò in Iran e in Mesopotamia e da lì si diffuse in tutto il Bacino Mediterraneo. Questo prezioso olio, ritenuto Sacro, fu usato nelle cerimonie religiose e solo in un secondo momento gli antichi Romani lo utilizzarono nell'alimentazione.

Noi di Biosophia abbiamo scelto Olive italiane, da piante tradizionali italiane, coltivate secondo il Metodo Tradizionale e Biologico in Italia, spremute per schiacciamento a freddo, per garantire il massimo risultato ottenendo un Olio di Oliva Extra Vergine di Qualità Superiore.

Le piante vivono nella provincia di Enna, sono raccolte interamente a mano.

Non vengono trattate in nessun modo, né durante la coltivazione e né dopo la raccolta.

Il territorio su cui fruttificano è un Parco Naturale dove tutti gli Agricoltori usano il Metodo di Coltivazione Biologico.

Il terreno vulcanico ed il microclima presente fanno in modo di ottenere un Olio con qualità organolettiche e sensoriali veramente uniche.

Proponiamo due oli di Oliva Extravergine di Qualità Superiore che si differenziano per la qualità delle olive usate e quindi per i loro differenti caratteri e sensibilità.

*SHARA® IL NOVELLO*

bottiglia da Litri 0,75.

*SHARA® IL DELICATO*

lattina di acciaio inossidabile da Litri 3.

### **SHARA® IL NOVELLO**

Tra gli Oli di Oliva il NOVELLO è sicuramente quello che fa innamorare i palati più esigenti.

Ottenuto dalla spremitura per schiacciamento a freddo della *oliva Nocellara dell'Etna*.

Da migliaia di anni la molitura del Novello è motivo di feste e di ritualità.

Intorno a tale olio si è sempre raccolta Gioia e Felicità, due caratteristiche Divine che vengono stimolate a livello Animico dal Novello stesso, così come il gest'ultimo ha la capacità di stimolare i succhi gastrici predisponendo a tutte le funzioni digestive.

E' un olio che contiene le prime Olive raccolte e viene posto al consumo subito dopo la molitura senza nessun altro passaggio di lavorazione, come ad esempio la filtrazione.

Nonostante il suo carattere deciso, SHARA® IL NOVELLO, presenta qualità di delicatezza ed armonia indimenticabili.

Il suo colore giallo - verde, il suo profumo intenso, le sue note fruttate leggermente amare e piccanti, quasi pungenti, con retro gusto vagamente di mandorla e di carciofo, lasciano in bocca la netta sensazione di una pulizia fresca e profumata. Nonostante sia un olio non infastidisce le percezioni sensoriali con la sensazione di untuosità residua.

L'assaggio "ufficiale" si compie su pane abbrustolito, in modo di poter assaporare tutte le complesse note organolettiche/sensoriali che rendono SHARA IL NOVELLO un prodotto unico.

Con un grado di Acidità Libera di Acido Oleico pari a 0,14 si pone ai vertici della purezza degli Oli Extra Vergine.

E' un olio prezioso in quantità limitata, quindi se ne sconsiglia l'uso durante la cottura.

Per meglio godere delle sue uniche qualità se ne consiglia l'utilizzo a crudo su qualsivoglia alimento.

SHARA® IL NOVELLO possiede la dote di non cancellare il carattere del cibo, ma nell'enfasi della sua determinata armonia lo accompagna verso un salto qualitativo verso l'alto, creando nuove sfumature sensoriali.

### **SHARA® IL DELICATO**

E' un Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità Superiore, ma possiede un carattere meno forte rispetto a IL NOVELLO.

IL DELICATO nasce dalla molitura di diverse qualità di olive : NOCELLARA DELL'ETNA, MORESCA, CERASUOLA, GIARRAFFA, MIGNOLA, SANTA CATERINA.

Dopo la molitura per pressione a freddo viene lasciato riposare fino a Marzo in modo che precipiti il sedimento assumendo un colore giallo oro intenso dai riflessi verdi con profumo delicato, ma unico e riconoscibile, senza punte aromatiche importanti, ma con gusto pieno, facendo vivere sensazioni delicatamente fruttate e dolci, retrogusto lievemente di mandorla e di mela.

E' adatto per coloro che non amano gli oli con gusti forti e decisi, pur donando al palato l'essenza del Vero Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità Superiore.

IL DELICATO è idoneo per essere utilizzato a crudo per accompagnare qualsivoglia cibo, ma è idoneo anche per essere usato in cottura, non modificandosi nemmeno durante la friggitura, grazie al contenuto di Acidi Grassi Essenziali che ne mantengono le elevate qualità costitutive e organolettiche/sensoriali.

Il Luogo dove le Nostre piante vivono è molto ricco di luce solare ed essendo in alta collina le escursioni termiche tra il giorno e la notte sono notevoli.

Questi due fattori, uniti al terreno vulcanico, fanno in modo che la percentuale di sostanze che proteggono e aiutano la Vita contenute nelle Olive sia molto alta.

Proprio il luogo e le attenzioni poste dai coltivatori biologici danno come risultato un olio unico formato da sostanze molto

utili :

Il 98% è formato da una combinazione di Trigliceridi , quindi sostanze grasse.

*Acido Oleico* (Acido Grasso Monoinsaturo)

*Acido Palmitico e Acido Stearico* (Acidi Grassi Saturi)

*Acido Linoleico e Acido Linolenico* (Acidi Grassi Polinsaturi)

Il 2% da sostanze diverse come *Tocofèri, Alcoli, Steroli* e componenti che donano la colorazione, *Cicloartenolo, Polifenoli, Squalene, Terpeni. Politerpeni.*

Il colore è dovuto alla presenza di *Caroteni* e varie tipologie di *Clorofille*.

*Vitamine A, C, D, E, F.*

La incredibile comunione tra Acidi Grassi e Sostanze Antiossidanti consentono all'Olio di possedere una grande stabilità.

I Composti del Carbonio, come ad esempio lo *Squalene* o il *Beta Carotene*, favoriscono l'eliminazione del Colesterolo in eccesso attraverso le feci.

Le medesime sostanze sono ritenute preventive nei confronti dei tumori al seno e al pancreas.

Gli *Alcoli*, come ad esempio il *Cicloartenolo*, favorisce l'eliminazione del colesterolo in eccesso lavorando sulla secrezione biliare.

Gli *Steroli* proteggono da tumori al seno, prostata e colon.

Sono in grado di ridurre l'assorbimento intestinale del colesterolo.

Equilibrano in maniera importante il colesterolo LDL e HDL producendo un valido scudo nei confronti delle malattie cardiovascolari.

Aumentano le difese immunitarie perché aumentano il numero dei Linfociti.

Le sostanze colorate, come le *Clorofille* e i *Caroteni*, equilibrano i processi metabolici, migliorano l'attività cellulare, ottimizzano la formula del sangue, migliorano l'assorbimento intestinale.

Per chi avesse voglia di approfondire questo capitolo Biosophia® ha redatto una scheda tecnica sulla SOPHILLA®, Clorofilla purissima prodotta dalla Nostra Azienda.

I Polifenoli, svolgono una importantissima azione antiossidante e hanno la capacità di essere molto biodisponibili.

Proteggono dai tumori al seno, endometrio, ovaie, stomaco, colon e prostata.

Riducono la formazione delle placche aterosclerotiche.

Riducono l'ipertensione arteriosa.

Svolgono attività antinfiammatoria.

Combattono le infezioni a livello intestinale e polmonare.

Le *Vitamine A, C, D, F*, svolgono una grande azione proteggendo la vista, migliorando la crescita.

Sono potenti antiossidanti. Sono modulatrici della risposta del Sistema Immunitario.

Contribuiscono alla formazione del Collagene. Favoriscono la crescita ossea fin dall'età fetale.

Indispensabili nella formazione della Membrana Cellulare.

Mantengono giovani ed elastiche le Arterie.

Ottimizzano e regolamentano la fluidità del Sangue.

Prevengono i disturbi Cardio Circolatori, l'Asma Bronchiale, l'Artrite Reumatoide e l'Ipertensione Arteriosa. Ottimizzano i livelli del Colesterolo. Posseggono azione Antistaminica.

Noi siamo ciò che mangiamo e se la Natura è presente nel Nostro cibo quotidiano la Vita scorrerà dentro Noi, mantenendoci sani e felici.

Biosophia vuole proteggere la Vita.



BIOSOPHIA srl  
via Filippo Meda, 1 - 20037 Paderno Dugnano - MI  
Tel. 02 9181286 - Fax 02 91089355  
info@biosophia.eu  
www.biosophia.eu

Indirizzo per informazione ai Medici, Farmacisti,  
Erboristi, Terapisti:  
professional@biosophia.eu

Indirizzo per informazione al pubblico:  
information@biosophia.eu

Indirizzo per ordini:  
order@biosophia.eu