



روغن زیتون کلاسیک

این روغن با افزایش و تقویت مزه ی واقعی اجزای غذا، طعم دلپذیری را به غذاک شما اضافه می کند. روغن زیتون کلاسیک بورگس حاصل ترکیب خارق العاده ی روغن زیتون تصفیه شده و روغن زیتون فرابکر با کیفیت بسیار بالا می باشد.

یک روغن زیتون با رنگ طلایی ملایم.

این روغن به دلیل رنگ و بوی ملایم آن بهترین گزینه برای سرخ کردن، پخت و پز، انواع سالاد و سبزیجات و خوراکیهای گوشتی می باشد.

روغن زیتون اکسترا لایت (فوق سبک)

این روغن حاصل ترکیب روغن زیتون تصفیه شده و روغن زیتون فرا بکر است.

رنگ این روغن در مقایسه با روغن زیتون کلاسیک روشن تر و بوی آن بسیار ملایم تر می باشد. طعم خوش این روغن هرگز بر طعم مواد غذایی به کار رفته در غذا غلبه نکرده و محسوس نخواهد بود.

به دلیل همین طعم ملایم، این روغن مناسب استفاده در هر نوع پخت و پز و استفاده ی روزمره می باشد.



EXTRA VIRGIN
Original and Robust



EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

یک روغن زیتون کامل

یک طعم متمایز و بادام مانند! این روغنی است که طعم معطر و ویتامینهای میوه کی زیتون را در بر دارد. این روغن محصول ترکیب بهترین عصاره ها از انواع مختلف زیتون می باشد که محصول نهایی آن یک طعم منحصر به فرد است. یک محصول کاملا کلاسیک در میان تمامی محصولات کلاسیک بورگس.

محصول اصیل

روغن زیتون فرا بکر محصولی خوشمزه است که خصوصا برای استفاده در انواع سالاد، غذاهای کبابی و سبزیجات در نظر گرفته شده است.





روغن هسته انگور

روغن هسته انگور به دلیل غلظت اسیدهای چرب اشباع نشده و انتی اکسیدانهای طبیعی موجود در آن که میزان حضور کلسترول و رادیکالهای آزاد در بدن را کنترل می کند، منحصر به فرد است. روغن هسته انگور نقطه ی دود نسبتا بالایی دارد (تقریبا در حدود 216 درجه سانتیگراد)، بنا بر این به راحتی می توان از آن در تهیه انواع غذاهای سرخ کردنی استفاده نمود. علاوه بر نقطه دود بالا، روغن هسته انگور مزایای دیگری نیز برای استفاده در پخت و پز دارد همچون:

طعم بسیار ملایم و سبکی دارد که آن را با عنوان دانه ای یا اصلاحا آجیلی توصیف می کنند.
به دلیل مزه ی طبیعی آن، روغن هسته انگور اغلب به عنوان یکی از افزودنی های سالاد و یا به عنوان بستری جهت تهیه انواع چاشنی های سیر، رز ماری و دیگر چاشنی های گیاهی مورد استفاده قرار می گیرد.

