

# Olio e cucina

Qual è l'olio più adatto per la frittura?



Assenza di tossicità derivante dall'utilizzo di olio extra vergine d'oliva per l'elevato punto di fumo (210 °C)

Una circolare del Ministero della Sanità, la n. 1 dell'11 gennaio 1991 afferma che l'olio di oliva è uno degli olii più stabili