



YES ORGANIC



*E tu,
quale olio
scegli?*



"Yes Organic è il condimento
diverso e nutriente.

Dalla natura, attraverso noi, fino
alla tua tavola: la filiera produttiva
è così veloce e semplice!

Entra a far parte di questa grande
famiglia!

Enjoy **#YesOrganic!**"

Giuseppe Matticari
Presidente

www.yesorganic.it



YES ORGANIC

*Scopriamo
insieme tutta
la gamma*





Olio Extra Vergine di Oliva

L'**Olio Extra Vergine di Oliva** è ottenuto da olive **100% italiane** coltivate seguendo e rispettando l'agricoltura biologica.

Cucinare

ideale per condire pesce crudo, carne, verdure, e, in generale, tutti i cibi delicati ed equilibrati.

Gusto

delicato, con un piacevole retrogusto erbaceo.

Colore

giallo oro



Aromatizzato al
Tartufo



Formati

disponibile in: 100 - 250 - 500 - 750 - 3000 ml

Il Potente

Olio Fruttura

Grazie al suo elevato punto di fumo, l'**Olio di semi di girasole Alto Oleico** è ideale per friggere, ma anche per la preparazione di prodotti da forno

Cucinare

creato per friggere

Gusto

insapore

Formato

disponibile in:
500 - 750 ml

Colore

inodore



Olio di Mais

*Il
duraturo*

L'**Olio di Mais** è ricco di **Omega 6**.

Formati

disponibile in:
500 - 750 - 1000
- 3000 - 5000 ml

Cucinare

è spesso usato
per i cibi sott'olio.

Gusto

insapore

Colore

incolore



Omega 3

Olio di Lino

L'**Olio di semi di Lino** l'esempio perfetto di un olio nutriente: contiene **omega 6, 9**, vitamine del gruppo **B**, potassio, lecitina, magnesio, fibre, proteine e zinco. Ma la nutrizione più importante che quest'olio contiene è l'**Omega 3**: ne ha il **50%** in più del comune olio di pesce.

Formato

disponibile in:
100 - 250 ml

Cucinare

comunemente
usato per
condire insalate,
non friggere.

Colore

giallo chiaro

Gusto

tipico dei semi di
lino

Limone



Arancia



Olio di Canapa

*Anti-
infiammatorio*

L'**Olio di semi di Canapa** è l'olio più bilanciato per la nutrizione dell'uomo (**3:1 rapporto Omega 3&6**) ed è facilmente digeribile grazie all'apporto di **AGE**. Ottenuto direttamente dai semi, quest'olio non contiene THC, la sostanza psicoattiva presente nelle foglie di canapa.

Cucinare

condire insalate e
molti cibi crudi

Formato

disponibile in:
100 - 250 ml

Gusto

tipico dei semi

Colore

verde





Olio di Argan

L'**Olio di Argan** viene dal Marocco, primo produttore al mondo.

È un olio nutrizionale dalle fantastiche proprietà, molti studi scientifici confermano che l'olio di argan è naturalmente ricco di **Vitamina E**, **Vitamina A** ed **acidi grassi essenziali**, come l'**Omega 3** e l'**Omega 6**. Le incredibili proprietà nutritive ed idratanti, infine, ne fanno un **cosmetico naturale** richiesto in tutto il mondo, grazie agli attivi **anti-aging**.



Cucinare

perfetto per
condire insalate e
cibi crudi

Colore

giallo chiaro

Gusto

tipico del frutto

Formato

disponibile in:
100 - 250 ml

Olio di Noce

Omega 6

L'**Olio di noce** è ricco di Acidi Grassi Omega 6 ed è raccomandato per una dieta sana ed equilibrata.

Cucinare

Perfetto per condire l'insalata e una vasta gamma di cibi crudi.



Gusto
Tipico del
frutto



Colore
giallo
chiaro



Formato

Disponibile in:
100 - 250 ml





Olio di Avocado

L'**Olio di Avocado** ha un alto contenuto di Acido Oleico rende quest'olio simile a quello di oliva.

Cucinare

Perfetto per condire
insalate, verdure,
pesce e piatti leggeri.

Formato

disponibile in:
100 - 250 ml

Colore

verde

Gusto

tipico del frutto.



Olio di Zucca

LeAustriaco

Tipico della Stiria (Austria), l'**Olio di semi di Zucca** è un olio altamente nutrizionale grazie alle proprietà strabilianti. È largamente impiegato come **rimedio fitoterapico** utile nella **cura dell'ipertrofia prostatica** benigna.

Cucinare

perfetto per condire
insalata varie, zuppe,
vellutate

Gusto

tipico del
frutto

Formato

disponibile in:
100 - 250 ml

Colore

verde
scuro

Testate



Steiermark
DAS GRÜNE HERZ ÖSTERREICHS



Olio di Girasole

Il Dolce

L'**Olio di semi di Girasole**, ricco in acidi grassi insaturi, precursori degli **omega 3 e 6**, è utile per la salute del cuore e la produzione di energia. È inoltre naturalmente ricco di **Vitamina E**

Cucinare

ideale per friggere, condire e nella preparazione di dolci

Gusto

tipico dei semi di girasole

Colore

giallo chiaro

Formato

disponibile in:
100 - 250 - 500 -
750 ml



Lo stabile

Olio di Sesamo

L'**Olio di semi di Sesamo**, è in grado di **regolare lo sviluppo cellulare** ed è altamente stabile, dunque non rischia di irrancidire se viene conservato a temperatura ambiente, come accade per altri oli. E' ricco di vitamine, **vitamina A, vitamina E, vitamine B1, B2, B3**. E' quindi considerato un **olio particolarmente benefico per la salute**, sia ad uso alimentare che ad uso curativo e cosmetico.

Gusto

tipico dei semi
di sesamo

Cucinare

In cucina si può utilizzare per condire verdure o piatti al vapore, primi piatti come risotti etnici a base di basmati o pasta di riso o soja, o per arricchire insalate miste e germogli

Formato

disponibile in:
250 - 500 ml

Colore

giallo chiaro



Olio di Camelina

Il freddo

Camelina sativa è un'oleaginosa conosciuta sin dall'Età del bronzo che appartiene alla famiglia delle Brassicacee come Colza, Senape e Rapa. Viene chiamata anche "falso lino" (false flax) o lino selvatico (wild flax) data la sua somiglianza all'olio di lino.

Dal raccolto si ricava un seme oleoso da cui si ottiene un olio molto ricco di **Omega 3, Omega 6** e altri acidi grassi polinsaturi. Ha un **equilibrio perfetto** tra Omega-3 e Omega-6 (rapporto **2:1**). E' anche una fonte eccellente di **Vitamina E** dalle note proprietà **antiossidanti**.

Gusto *Formato* *Colore*

tipico dei semi disponibile in: giallo chiaro
250 - 500 ml

Cucinare

In cucina si può utilizzare per condire verdure, primi piatti e secondi.



L'Amazzone

Olio di Sacha Inchi

L'**Olio di Sacha Inchi** vanta la sua grande ricchezza in acidi grassi polinsaturi: **Omega 3**, **Omega 6** e **Omega 9** rispettivamente il **50%**, **35%** e **9%**. Si tratta inoltre di prodotto naturale ricco di vitamina A e vitamina E, sali minerali ma anche amminoacidi essenziali e non è dunque proteina.

Gusto

tipico dei semi

Formato

disponibile in:
250 - 500 ml

Colore

giallo chiaro

Cucinare

In cucina si può utilizzare per condire verdure, primi piatti e secondi.



Olio di Cocco

Il tropicale

L'**Olio di Cocco** si ricava dai frutti dell'omonima pianta, tipico delle coste tropicali.

La loro mandorla, detta copra, è la materia prima per la preparazione dell'olio, dal momento che contiene circa il 65% di grasso.

La più importante caratteristica dell'olio di cocco è la **presenza di acido laurico**, un acido grasso saturo che sembra essere in grado di regolare i livelli di colesterolo, promuovendone la rimozione.

Grazie anche alla resistenza dell'olio di cocco alle alte

temperature, la cucina salutista vede

l'olio di cocco come un buon

sostituto di burro e margarine, sia per le cotture in padella sia per la preparazione di dolci da forno, come torte e biscotti.



Formato

disponibile in: 200 - 500 ml

Lo sapevi?



struccante
naturale

(anche waterproof)



idrata la pelle
(come seta)



- 25°C **solido**
+ 25°C **liquido**



dolci, yogurt e
insalate

(scopri la ricetta)



NOVITÀ!

Olio di Cocco con curcuma

Curcuma come antiossidante

Grazie alla presenza di un particolare principio attivo, la curcumina: riduce i radicali liberi e quindi rallenta l'invecchiamento cellulare.

Curcuma come cicatrizzante

Ottimo rimedio di pronto soccorso in caso di scottature, dermatiti, punture di insetto e ferite.

Curcuma come immunostimolante e antinfluenzale

Antinfiammatoria, analgesica e antidolorifica.

È utilizzata come antibiotico naturale ed è uno immunostimolante cioè aiuta a rinforzare le difese immunitarie. Inoltre ha un ottimo potere purificante.

Gusto

tipico del cocco

Colore

giallo/arancione

Formato

disponibile in: 50 ml



Uso

Cucina: si può utilizzare per condire verdure, primi piatti e secondi.

Igiene:





Salsa di Soia

ridotto contenuto di sale

La **salsa di soia** è una salsa liquida di colore scuro molto saporita a base di soia fermentata. **Viene ottenuta facendo fermentare in tini di quercia la soia con il sale e un fermento.** Nel caso dello shoyu, anche del frumento.

La salsa di soia è la regina dei condimenti giapponesi e cinesi ed è il risultato della fermentazione della soia grazie al koji, un fermento particolare.

Originaria della Cina, veniva usata dai monaci buddisti, per dare ai cibi un certo aroma di carne, dato che i buddisti erano vegetariani.

Tra le qualità nutritive spiccano le **proprietà digestive** e un contenuto di antiossidanti 10 volte maggiore rispetto a quello del vino rosso.

Cucinare *Colore*
marrone scuro

In cucina si può utilizzare per condire verdure, primi piatti e secondi.

Gusto
delicato

Formato
disponibile in:
250



Salsa di Soia



Il **Tamari** è ricavato esclusivamente dalla fermentazione di soia gialla e sale, quindi **non contiene tracce ne di frumento, ne di glutine, ne di altri cereali (riso, miglio, mais, ecc..)**.

Va detto che rispetto alla salsa shoyu, il tamari ha un **gusto decisamente più netto**, un colore più scuro e una consistenza più densa.



Gusto
intenso

Colore
marrone scuro

Formato
disponibile in: 250

Cucinare
In cucina si può utilizzare per condire verdure, primi piatti e secondi.

glutenfree

Ricettario

Cocockies

Olio di Cocco

- Goccioline di cioccolato
q.b.
- Scaglie di Cocco
q.b.
- Sale
pizzico
- Latte di Cocco
q.b.
- Zucchero di canna
170 gr
- YES ORGANIC Olio di Cocco
150 ml
- Farina Integrale
190 gr
- Lievito per dolci
1 cucchiaino





Penne al pesto di canapa

Olio di Canapa

- Penne al grano saraceno
- Basilico
- Prezzemolo
- Maggiorana
- Menta
- Semi di Canapa
- Aglio
- **YES ORGANIC Olio di Canapa**



Trova più ricette su: www.yesorganic.it



YES ORGANIC



Certificazioni



IFS
Food



Seguici su



www.yesorganic.it

YES ORGANIC è un brand registrato di Joe & Co S.r.l.,

Via della Tecnica 94 36043 Camisano Vicentino (VI), Italy - +39 04441809510 - info@joeandco.it