

מה זה בעצם שמן זית מזוקק ?

תהליך זה מסיר את הצבע והטעם האופייניים לשמן הזית בסיוע חום וכימיקלים. בדרך כלל גם מורכב מעירבוב סוגים שונים של שמן ומעט Virgin Extra. זהו השמן שמשמשים בדרך כלל בטיגון בגלל אופיו ה"קל" וטעמו המתון.