

## Fabricage

Vigor staat synoniem voor kwaliteitsvolle en natuurlijke oliën. Vandaar dat we een streng gecontroleerd productieproces hanteren en er steeds over waken dat we **de beste grondstoffen** selecteren. Zowel voor ons als voor de klant is dit de beste garantie voor een degelijk en smaakvol product.

- Bij de aankomst van de grondstoffen in ons bedrijf wordt er een lotnummer toegekend aan het product dat het heel het productieproces meedraagt, van levering tot de uiteindelijke botteling. Op die manier is de **traceerbaarheid** van leverancier tot consument gegarandeerd.
- Indien nodig worden de zaden voor de verwerking gereinigd, daarbij worden onzuiverheden en stof verwijderd.
- Vervolgens wordt overgegaan op een **eenmalige langzame persing zonder voorverwarming** van de zaden en noten. Om de essentiële voedingswaarden te behouden, wordt nauwgezet toegekeken dat de temperatuur van de uitgaande olie de drempel van 40° Celsius niet overschrijdt.
- Onze oliën passeren geen centrifuges. Om hun helderheid te bekomen worden ze **na natuurlijke sedimentatie eenvoudig gefilterd** met voedingsgeschikt papier, zonder chemische toevoegingen. Koudgeperst bekomt men een optimale olie met essentiële voedingswaarde eigen aan een puur, natuurlijk kwaliteitsproduct.
- De olie wordt **gebotteld in donkere kleine flessen**. Licht en lucht zijn de grootste vijanden van koudgeperste olie waardoor ze ranzig kan worden.

In de koude kan koudgeperste olie snel uitvlokken (vnl. sesamolie). Dat betekent geen kwaliteitsvermindering, maar is een teken van zuiverheid en verdwijnt bij kamertemperatuur. Koel, donker en goed afgesloten is de houdbaarheid van onze oliën 12 maanden. Uitzondering vormt de lijnzaadolie die 3 maanden houdbaar blijft.

[Contacteer ons](#) [1] voor meer informatie, of voor bestellingen.

**Bron-URL:** <http://vigorolie.be/fabricage>

### Links:

[1] <http://vigorolie.be/contact>