



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Olej lniany, cena za 100 g

Kod EAN: 91

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

4,90 PLN

Opis produktu

OLEJ LNIANY SKOLEJ TŁOCZONY NA ZIMNO

Produkowany przez olejarnie Skolej olej lniany z pierwszego tłoczenia powstaje ze starannie wyselekcjonowanych odmian lnu polskiego, wolnego od GMO.

Posiada żółte zabarwienie i swoisty, goryczkowy smak.

Na żadnym etapie produkcji nie jest poddawany rafinacji i filtracji.

Proces produkcji oleju lnianego (jak również pozostałych olejów) polega na mechanicznym wyciskaniu oleju w niewysokiej temperaturze, nieprzekraczającej 40 stopni Celsjusza. Dzięki zastosowaniu tej metody składniki oleju zachowują swoje naturalne właściwości.

W JAKI SPOSÓB STOSOWAĆ OLEJ LNIANY?

Oleju nie należy używać do gotowania i smażenia, ponieważ w trakcie obróbki termicznej dochodzi do wyniszczenia cennych substancji zawartych w oleju.

Świeży i naturalny olej lniany z olejarni Skolej idealnie pasuje do: sałatek i surówek, twarogów, kapusty kiszonej, pasty twarogowej, jogurtów, gotowanych warzyw

W JAKI SPOSÓB PRZECHOWYWAĆ OLEJ LNIANY ?

Olej lniany należy przechowywać w chłodnym, suchym i zacienionym miejscu.

Po otwarciu najlepiej przechowywać go w ciemnym szkle, w lodówce w temperaturze około 4-10

stopni Celsjusza, aby nie tracił swoich właściwości.

Termin przydatności oleju lnianego w olejarni Skolej wynosi 3 miesiące od chwili wyprodukowania – data ważności znajduje się na etykiecie na butelce.

Kolejne partie oleju mogą nieznacznie różnić się między sobą : kolorem, zapachem i smakiem. Są to cechy nie mające wpływu na skład oleju.