



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Olej słonecznikowy, cena za 100 g

Kod EAN: 92

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

2,90 PLN

Opis produktu

OLEJ SŁONECZNIKOWY TŁOCZONY NA ZIMNO NIEOCZYSZCZONY

Ten olej słonecznikowy powstaje z wyselekcjonowanych odmian nasion słonecznika pochodzenia polskiego, posiada on jasnożółtą barwę, swoisty zapach i słodki smak.

Na żadnym etapie produkcji nie jest poddawany rafinacji i filtracji.

Proces produkcji oleju słonecznikowego (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 SŁONECZNIKOWY?

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 słonecznikowy z olejarni Skolej idealnie pasuje do :
sałatek i surówek, sosów, gotowanych warzyw, makaronu, schłodzonych zup

W JAKI SPOSÓB PRZECHOWYWAĆ OLEJ SŁONECZNIKOWY?

Olej słonecznikowy 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 słonecznikowego z Olejarni Skolej wynosi 6 miesięcy 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.