


# Olej rzepakowy, cena za 100 g

Nr katalogowy: 352

Kod EAN: 93

**Producent:**

Czas wysyłki: 24 Godziny

**Cena**

2,30 PLN

## Opis produktu

OLEJ RZEPAKOWY TŁOCZONY NA ZIMNO - "OLIWA PÓŁNOCY"

Ten olej rzepakowy powstaje z wyselekcjonowanych odmian nasion rzepaku  pochodzenia polskiego, posiada on delikatny aromat i wyrazisty, lekko ziołowy smak.

Na żadnym etapie produkcji on nie jest poddawany rafinacji i filtracji.
Proces produkcji oleju rzepakowego ( 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 RZEPAKOWY?
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 rzepakowy z olejarni Skolej idealnie pasuje do :
sałatek i surówek, sosów, gotowanych warzyw...

W JAKI SPOSÓB PRZECHOWYWAĆ OLEJ RZEPAKOWY?
Olej rzepakowy 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 rzepakowego 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.