



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Olej sezamowy, cena za 100 g

Kod EAN: 400

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

16,00 PLN

Opis produktu

Olej sezamowy z pierwszego tłoczenia posiada delikatny orzechowy smak, żółty kolor przechodzący w jasnobrązowy.

PROCES TŁOCZENIA NA ZIMNO OLEJU SEZAMOWEGO

Olej sezamowy tłoczony z wyselekcjonowanych przez producenta nasion sezamu.

W rodzinnej olejarni Skolej olej sezamowy jest tłoczony tradycyjną metodą na zimno w wolnobiegowej prasie ślimakowej, w temperaturze nie przekraczającej 40 stopni Celsjusza. Metoda ta gwarantuje najwyższą jakość oleju i zachowanie wszystkich drogocennych składników nasion sezamu.

Wytłoczony olej trafia do klienta zawsze świeży, ponieważ powstaje w małych partiach, na zamówienie.

Olejarnia Skolej oferuje swoim klientom olej SEZAMOWY w 100 % naturalny, nierafinowany i niefiltrowany.

ZASTOSOWANIE KULINARNE OLEJU SEZAMOWEGO SKOLEJ

Olej należy spożywać tylko i wyłącznie na zimno. Nie powinien być stosowany do smażenia, podgrzewania potraw ani gotowania. Olej można spożywać samodzielnie lub jako dodatek do makaronów, sałatek i surówek warzywnych, dresingów, kasz.

W JAKI SPOSÓB PRZECHOWYWAĆ OLEJ SEZAMOWY?

Olej sezamowy Skolej należy spożyć w ciągu 6 miesięcy od daty wyprodukowania .

Należy go przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu. Najlepiej w lodówce w temperaturze 5-10 stopni Celsjusza.

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

Pojawiający się osad na dnie butelki jest zjawiskiem naturalnym.