



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Olej konopny, cena za 100 g

Kod EAN: 401

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

13,00 PLN

Opis produktu

Olej konopny tłoczony jest z wyselekcjonowanych odmian polskiej konopi siewnej (Cannabis sativa), która nie posiada narkotycznych właściwości. Charakteryzuje go typowo orzechowy smak i zapach oraz posiada zieloną do ciemno zielonej barwę.

PROCES TŁOCZENIA NA ZIMNO W OLEJARNI SKOLEJ

W rodzinnej olejarni olej konopny tłoczony jest na zimno w sposób naturalny w prasach ślimakowych w kontrolowanej przez producenta temperaturze nie przekraczającej 40 stopni Celsjusza. Dzięki stosowanej przez niego metodzie tłoczenia na zimno olej konopny zachowuje wszystkie składniki odżywcze znajdujące się w ziarnach.

W kolejnym etapie wytłoczony olej jest poddany naturalnej sedymentacji, która polega na odstawieniu w pojemnikach sedymentacyjnych w celu samoistnego osadzenia się wszystkich pozostałości z procesu tłoczenia. Kiedy upłynie czas sedymentacji olej konopny rozlewają do ciemnych, szklanych butelek.

Otrzymywany w ten sposób olej jest w 100% naturalny, nieoczyszczony i nierafinowany.

OLEJ KONOPNY JAKOŚĆ - W PRZYSTĘPNEJ CENIE

O wysokiej jakości danego oleju konopnego świadczy między innymi, że jest on zawsze świeży, tłoczony w krótkich partiach.

W JAKI SPOSÓB STOSOWAĆ OLEJ KONOPNY?

Olej konopny jako że tłoczony na zimno nie powinien być poddawany obróbce termicznej aby nie doszło utraty właściwości odżywczych. Dlatego nie można go podgrzewać. Olej konopny zachowuje smak i właściwości jedzony na zimno.

Jak zatem można go stosować:

Do sosów i pesto, idealny do sałatek, warzyw, makaronów, na pieczywo, jako dodatek do zup.

W jaki sposób przechowywać olej konopny?

Olej konopny 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.

Przydatność do spożycia oleju konopnego z olejarni Skolej wynosi 6 miesięcy od daty 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.