Olej z czarnuszki, cena za 100 g

Nr katalogowy: 355

Kod EAN: 402

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

23,00 PLN

Opis produktu

Olej z czarnuszki (Nigella Sativa) pochodzi z nasion czarnuszki siewnej, charakteryzuje się gorzkawym, korzenno-pieprznym posmakiem, korzennym zapachem oraz ciemnobrązową barwą.
W rodzinnej olejarni Skolej olej z czarnuszki jest tłoczony tylko z najwyższej jakości wyselekcjonowanych odmian czarnuszki siewnej.

PROCES TŁOCZENIA NA ZIMNO W OLEJARNI SKOLEJ

Kujawski olej czarnuszkowy powstaje w procesie tłoczenia na zimno ziaren tej rośliny w sposób naturalny w prasach ślimakowych w kontrolowanej przez nas temperaturze, która nie może przekroczyć 40 stopni Celsjusza.
Dzięki stosowanej przez nas metodzie tłoczenia na zimno olej z czarnuszki zachowuje wszystkie wartości odżywcze.
W kolejnym etapie wytłoczony olej poddajemy naturalnej sedymentacji, która polega na odstawieniu w pojemnikach sedymentacyjnych w celu samoistnego osadzenia się wszystkich pozostałości z procesu tłoczenia. Po upływie czasu sedymentacji olej z czarnuszki rozlewamy do ciemnych, szklanych butelek.

W JAKI SPOSÓB STOSOWAĆ OLEJ Z CZARNUSZKI?

Aby olej zachował swój smak i właściwości odżywcze nie należy go podgrzewać. W kuchni może być stosowany wyłącznie na zimno, jako dodatek do:
pieczywa, kasz, ziemniaków, makaronów,
surówek i sałatek warzywnych,
mięs, ryb
serów i nabiałów,
majonezów, dresingów, sosów Winegret.

W JAKI SPOSÓB PRZECHOWYWAĆ OLEJ Z CZARNUSZKI?

Świeży nierafinowany olej powinien być przechowywany w chłodnym i suchym miejscu, bez dostępu powietrza oraz światła.
Po otwarciu zalecamy dalsze przechowywanie oleju w ciemnym szkle (aby olej zachowywał swoje dobroczynne właściwości), w lodówce w temperaturze około 4-10 stopni Celsjusza.

Przydatność do spożycia oleju z czarnuszki z olejarni Skolej wynosi 6 miesięcy od daty wyprodukowania – data ważności znajduje się na etykiecie.

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