



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Olej z pestek dyni, cena za 100 g

Kod EAN: 403

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

18,00 PLN

Opis produktu

Olej dyniowy z pierwszego tłoczenia posiada ciemno zielony kolor i orzechowy smak.

PROCES TŁOCZENIA NA ZIMNO OLEJU Z PESTEK DYNI

Olej dyniowy jest tłoczony z wyselekcjonowanych przez producenta pestek dyni polskiej.

W rodzinnej olejarni Skolej olej z pestek dyni tłoczą 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 pestek dyni.

Wytłoczony olej trafia do klienta zawsze świeży, ponieważ powstaje w małych partiach, na zamówienie. Olejarnia Skolej oferuje swoim klientom olej DYNIOWY w 100 % naturalny, nierafinowany i niefiltrowany.

ZASTOSOWANIE KULINARNE OLEJU Z PESTEK DYNI 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:

- sałatek, surówek,
- sosów, dresingów,
- pieczywa, kasz, ziemniaków,
- serów, ryb,

- wyśmienicie pasuje do deserów oraz jako dodatek do lodów.

W JAKI SPOSÓB PRZECHOWYWAĆ OLEJ DYNIOWY?

Olej z pestek dyni 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.