



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Olej z orzecha włoskiego, cena za 100 g

Kod EAN: 1162

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

27,00 PLN

Opis produktu

Olej z orzecha włoskiego tłoczony jest na zimno z najwyższej jakości, ekologicznych orzechów. To naturalny, nierafinowany i nefiltrowany produkt, który zachowuje pełnię cennych kwasów omega-3 i omega-6.

Ma jasnożółtą barwę, wyrazisty orzechowy smak z delikatną nutą karmelu. **Doskonały do sałatek, deserów, makaronów oraz kuchni francuskiej i włoskiej.**

Olej z orzecha włoskiego

Olej z orzecha włoskiego ma jasnożółtą lub zielonkawą barwę. Cechuje go przyjemny, orzechowy smak z wyczuwalną nutą karmelu oraz charakterystyczny aromat.

Proces tłoczenia na zimno

W rodzinnej olejarni Skolej olej tłoczony jest metodą na zimno, w prasach ślimakowych, w temperaturze nieprzekraczającej 40°C. Dzięki tej metodzie olej zachowuje wszystkie wartości odżywcze orzechów włoskich.

Po wytlóczeniu olej jest poddany naturalnej sedymentacji – jest odstawiany w specjalnych pojemnikach, gdzie samoczynnie oddzielają się resztki z tłoczenia. Następnie olej rozlewany jest do ciemnych, szklanych butelek.

Efektem jest w 100% naturalny, nieoczyszczony i nierafinowany produkt najwyższej jakości.

Świeżość i jakość

Olej z orzecha włoskiego tłoczemy w krótkich partiach, zawsze na świeżo. Od produkcji, przez chłodnicze przechowywanie, aż po dostawę – dbamy o każdy etap. Nasze oleje transportujemy w styropianowych opakowaniach, chroniących przed światłem, temperaturą i uszkodzeniami.

Jak stosować olej z orzecha włoskiego?

Olej tłoczony na zimno nie powinien być podgrzewany. Najlepiej spożywać go na zimno, aby zachować jego właściwości odżywcze.

Można stosować jako dodatek do:

- lodu i deserów,
- sałatek, warzyw, makaronów,
- naleśników,
- owocowych kompozycji.

Jak przechowywać olej?

Olej należy przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu. Po otwarciu – najlepiej w lodówce, w temperaturze 4–10°C, w butelce z ciemnego szkła.