



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Olej Lniany tłoczony na zimno Skolej 250 ml

Kod EAN: 5902596647100

Producent: Skolej

Czas wysyłki: 48 Godzin

Cena

13,00 PLN

Opis produktu

Produkowany przez naszą olejarnię naturalny olej lniany z pierwszego tłoczenia powstaje ze starannie wyselekcjonowanych odmian lnu polskiego, wolnego od GMO.

Posiada żółte zabarwienie i swoisty, goryczkowy smak.

Na żadnym etapie produkcji nie poddajemy oleju lnianego rafinacji i filtracji.

Proces produkcji oleju lnianego (jak również pozostałych olejów) polega na mechanicznym wyciskaniu oleju w niewysokiej temperaturze, nieprzekraczającej 40 stopni Celsjusza. Dzięki zastosowaniu tej metody składniki oleju zachowują swoje naturalne właściwości.

Olej lniany Skolej to naturalny produkt tłoczony na zimno z wysokiej jakości nasion lnu pochodzących z polskich upraw wolnych od GMO. Olej ma charakterystyczną, żółtą barwę oraz delikatnie gorzkawy smak, który jest uznawany za dowód jego świeżości i zawartości cennych kwasów tłuszczowych omega-3.

W naszej rodzinnej olejarni olej lniany tłoczemy metodą na zimno - w temperaturze nieprzekraczającej 40°C, dzięki czemu zachowuje wszystkie wartości odżywcze. Olej nie jest poddawany rafinacji ani filtrowaniu, co oznacza, że trafia do klientów w swojej najczystszej, naturalnej postaci.

Zastosowanie kulinarne oleju lnianego

Olej lniany należy spożywać wyłącznie na zimno – nie nadaje się do smażenia, gotowania ani pieczenia. Świetnie komponuje się jako dodatek do:

- sałatek i surówek,
- twarogu i past twarogowych,
- kapusty kiszanej,
- jogurtów naturalnych,
- gotowanych warzyw.

Właściwości oleju lnianego

Olej lniany tłoczony na zimno to jedno z najbogatszych naturalnych źródeł kwasów tłuszczowych omega-3, a zwłaszcza kwasu alfa-linolenowego (ALA), który wspiera prawidłową pracę serca, układu krążenia i układu nerwowego. Regularne spożywanie oleju lnianego może przyczynić się do obniżenia poziomu cholesterolu, wspomagać odporność, a także korzystnie wpływać na wygląd skóry i włosów. Dzięki zawartości lignanów wykazuje również właściwości antyoksydacyjne. To doskonały wybór dla osób dbających o zbilansowaną, roślinną dietę.

Jak przechowywać olej lniany?

Aby zachować swoje właściwości, olej lniany należy przechowywać w chłodnym, suchym i zacienionym miejscu. Po otwarciu zalecamy przechowywanie w lodówce, w temperaturze 4-10°C, w butelce z ciemnego szkła. Dzięki temu zapobiegiesz jego jełczeniu i utracie wartości odżywczych.

Termin przydatności do spożycia: 3 miesiące od daty produkcji. Data ważności znajduje się na etykiecie. Osad oraz różnice w kolorze, zapachu czy smaku między partiami są naturalnym zjawiskiem i nie wpływają na jakość produktu.

Wartości odżywcze

Wartość odżywcza	w 100 g
Wartość energetyczna	3700 kJ / 900 kcal
Tłuszcz	100 g
- kwasy tłuszczowe nasycone	9,9 g
- kwasy tłuszczowe jednonienasycone	21 g
- kwasy tłuszczowe wielonienasycone	69 g
Węglowodany	0 g
- w tym cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g