



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Olej Rzepakowy tłoczony na zimno 250 ml

Kod EAN: 5902596647025

Producent: Skolej

Czas wysyłki: 48 Godzin

Cena

10,00 PLN

Opis produktu

Nasz olej rzepakowy powstaje z wyselekcjonowanych odmian nasion rzepaku pochodzenia polskiego, posiada on delikatny aromat i wyrazisty, lekko ziołowy smak.

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

Proces produkcji oleju rzepakowego (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 rzepakowy tłoczony na zimno - „oliwa północy”

Naturalny olej rzepakowy tłoczony na zimno z Olejarni Skolej powstaje z wyselekcjonowanych, polskich odmian nasion rzepaku. Charakteryzuje się łagodnym, lekko ziołowym smakiem oraz delikatnym aromatem. Ze względu na wysoką zawartość jednonienasyconych kwasów tłuszczowych często określany jest mianem „oliwy północy”.

Proces tłoczenia - naturalna metoda na świeżość i jakość

W Olejarni Skolej tłoczenie oleju rzepakowego odbywa się wyłącznie na zimno, w temperaturze nieprzekraczającej 40°C. Dzięki tej metodzie olej zachowuje wszystkie cenne składniki odżywcze, takie

jak kwasy omega-3 i omega-6 oraz naturalne przeciwutleniacze. Nie jest poddawany procesowi rafinacji, oczyszczania ani filtrowania – dzięki czemu jest produktem w pełni naturalnym i nieprzetworzonym.

Zastosowanie oleju rzepakowego w kuchni

Olej rzepakowy tłoczony na zimno najlepiej stosować wyłącznie na zimno, aby nie tracił swoich właściwości. Idealnie sprawdzi się jako:

- dodatek do sałatek i surówek,
- baza do sosów i dressingów,
- składnik domowego majonezu,
- tłuszcz do marynat,
- dodatek do gotowanych warzyw, śledzi czy past kanapkowych.

Jak przechowywać olej rzepakowy tłoczony na zimno?

Aby olej zachował świeżość i jakość, należy przechowywać go w chłodnym, suchym i zacienionym miejscu – najlepiej w lodówce, w temperaturze 4–10°C. Po otwarciu butelki zaleca się przechowywać go w ciemnym szkle, które chroni przed utlenianiem.

Termin przydatności do spożycia wynosi 6 miesięcy od daty produkcji. Naturalne różnice w kolorze, smaku i zapachu między partiami wynikają z właściwości surowca i nie wpływają na jakość oleju.

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100 g	Ilość
Wartość energetyczna	3700 kJ / 900 kcal
Tłuszcz	100 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone	7,1 g
- kwasy tłuszczowe jednonienasycone	65,3 g
- kwasy tłuszczowe wielonienasycone	27,6 g
Węglowodany	0 g
- w tym cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g

Składniki

100% olej rzepakowy tłoczony na zimno, nierafinowany