



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Olej z Czarnuszki tłoczony na zimno Skolej 100 ml

Kod EAN: 5902596647216

Producent: Skolej

Czas wysyłki: 48 Godzin

Cena

19,00 PLN

Opis produktu

Olej z czarnuszki tłoczony na zimno w rodzinnej olejarni Skolej powstaje z wysokiej jakości nasion czarnuszki siewnej (*Nigella sativa*) pochodzących z polskich upraw ekologicznych. Nierafinowany i niefiltrowany, zachowuje maksimum naturalnych składników odżywczych.

Ma charakterystyczny, intensywny smak – lekko gorzki, korzenny, z nutą pieprzu. **Stosowany zarówno w kuchni, jak i jako wsparcie odporności oraz zdrowia układu pokarmowego.**

Olej z czarnuszki Skolej pozyskiwany jest z nasion czarnuszki siewnej (*Nigella Sativa*) pochodzących z polskich upraw. Charakteryzuje się intensywnym, korzenno-pieprznym smakiem, wyrazistym aromatem i ciemnobrązową barwą.

Proces tłoczenia oleju z czarnuszki

W rodzinnej olejarni Skolej olej z czarnuszki tłoczony jest tradycyjną metodą na zimno w temperaturze nieprzekraczającej 40°C. Dzięki temu zachowuje wszystkie wartości odżywcze i biologicznie aktywne składniki, takie jak tymochinon czy nienasycone kwasy tłuszczowe.

Po procesie tłoczenia olej przechodzi naturalną sedymentację – pozostawiamy go na kilka dni w specjalnych pojemnikach, by wszelkie pozostałości opadły na dno. Następnie rozlewamy olej do

butelek z ciemnego szkła, co chroni go przed światłem i przedłuża świeżość.

Dlaczego warto wybrać olej z czarnuszki Skolej?

- Tłoczony w małych partiach, zawsze świeży
- 100% naturalny, nierafinowany, niefiltrowany
- Bez dodatków i konserwantów
- Rozlewany ręcznie do butelek z ciemnego szkła

Zastosowanie kulinarne

Olej z czarnuszki należy spożywać wyłącznie na zimno. Świetnie sprawdza się jako:

- dodatek do pieczywa, twarogów i sałatek,
- baza do sosów winegret i dressingów,
- składnik zdrowotnych shotów z miodem i cytryną,
- dodatek do koktajli warzywnych i zup na zimno.

Olej z czarnuszki - właściwości

- wspomaga odporność organizmu,
- działa przeciwzapalnie i przeciwbakteryjnie,
- korzystnie wpływa na układ pokarmowy i oddechowy,
- zawiera cenne przeciwutleniacze, w tym tymochinon,
- pomaga łagodzić objawy alergii i astmy.

Jak przechowywać olej z czarnuszki?

Produkt należy przechowywać w chłodnym, suchym i zacienionym miejscu. Po otwarciu rekomendujemy trzymać go w lodówce (4–10°C). Osad na dnie butelki jest zjawiskiem naturalnym i świadczy o nierafinowanym charakterze oleju.

Przydatność do spożycia: 6 miesięcy od daty produkcji. Termin ważności znajduje się na etykiecie.

Wartości odżywcze

Wartość odżywcza	w 100 g
Wartość energetyczna	3700 kJ / 900 kcal
Tłuszcz	100 g
- kwasy tłuszczowe nasycone	28 g
- kwasy tłuszczowe jednonienasycone	21 g
- kwasy tłuszczowe wielonienasycone	51 g
Węglowodany	0 g
- w tym cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g

Składniki

100% olej z czarnuszki tłoczony na zimno, nierafinowany