



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Olej z Ostropestu tłoczony na zimno Skolej 100 ml

Kod EAN: 5902596647223

Producent: Skolej

Czas wysyłki: 48 Godzin

Cena

14,00 PLN

Opis produktu

Olej ten pochodzi z wyselekcjonowanych nasion ostropestu pochodzenia polskiego, posiada lekko gorzki, orzechowy smak oraz żółto-brązową barwę.

Proces produkcji oleju z ostropestu (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 ten pochodzi z wyselekcjonowanych nasion ostropestu pochodzenia polskiego. Charakteryzuje się lekko gorzkim, orzechowym smakiem oraz żółto-brązową barwą.

Na żadnym etapie produkcji nie poddajemy oleju z ostropestu rafinacji ani filtracji. Proces tłoczenia odbywa się w temperaturze nieprzekraczającej 40°C, co pozwala zachować pełnię wartości odżywczych.

Jak stosować olej z ostropestu?

Olej z ostropestu nie nadaje się do gotowania ani smażenia — wysoka temperatura niszczy jego cenne właściwości.

Można stosować jako dodatek do:

- sałatek i surówek,
- twarogów,
- jogurtów,
- gotowanych warzyw,
- koktajli,
- schłodzonych zup.

Jak przechowywać olej z ostropestu?

Olej należy przechowywać w chłodnym, suchym i zacienionym miejscu. Po otwarciu najlepiej trzymać go w ciemnej butelce w lodówce w temperaturze 4-10°C.

Termin przydatności do spożycia wynosi 6 miesięcy od daty produkcji. Poszczególne partie mogą różnić się kolorem, zapachem i smakiem — jest to naturalna cecha, niemająca wpływu na jakość produktu.

Wartości odżywcze w 100 g

Składnik	Wartość
Wartość energetyczna	3700 kJ (900 kcal)
Tłuszcz	100 g
- kwasy tłuszczowe nasycone	19,8 g
- kwasy tłuszczowe jednonienasycone	26,5 g
- kwasy tłuszczowe wielonienasycone	53,7 g
Węglowodany	0 g
- w tym cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g

Informacje końcowe

Składniki: 100% olej z ostropestu tłoczony na zimno, nierafinowany