



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Olej z Pestek Dyni tłoczony na zimno Skolej 100 ml

Kod EAN: 5902596647254

Producent: Skolej

Czas wysyłki: 48 Godzin

Cena

19,00 PLN

Opis produktu

Olej z pestek dyni tłoczony jest na zimno z wyselekcjonowanych, ekologicznych pestek dyni pochodzenia polskiego. Nierafinowany, niefiltrowany i nieoczyszczony, zachowuje swoje naturalne właściwości i wysoką zawartość nienasyconych kwasów tłuszczowych.

Ma ciemnozielony kolor i głęboki, orzechowy smak. **Idealny do sałatek, warzyw, twarogów, past kanapkowych i dań kuchni roślinnej.**

Olej z pestek dyni tłoczony na zimno w rodzinnej olejarni Skolej to produkt naturalny, nierafinowany i niefiltrowany, o ciemnozielonej barwie i charakterystycznym orzechowym smaku. Powstaje z wyselekcjonowanych pestek dyni pochodzenia polskiego.

Jak powstaje olej dyniowy Skolej?

W Olejarni Skolej olej dyniowy wytwarzany jest metodą tłoczenia na zimno w wolnobiegowych prasach ślimakowych, w temperaturze nieprzekraczającej 40°C. Dzięki temu zachowuje wszystkie cenne składniki odżywcze obecne w pestkach dyni, w tym naturalne antyoksydanty i kwasy tłuszczowe.

Olej tłoczony jest w małych partiach, bezpośrednio na zamówienie klienta, co gwarantuje jego świeżość i najwyższą jakość.

Olej z pestek dyni - właściwości i zastosowanie

Olej z pestek dyni jest ceniony nie tylko za walory smakowe, ale także za właściwości prozdrowotne. Stanowi źródło niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych, fitosteroli, witaminy E oraz minerałów.

- Wspomaga prawidłową pracę układu moczowego i prostaty
- Wspiera zdrowie serca i układu krążenia
- Wzmacnia skórę, włosy i paznokcie
- Może działać przeciwzapalnie i wspomagać odporność
- Jest naturalnym źródłem przeciwutleniaczy

Zastosowanie kulinarne

Olej dyniowy powinien być spożywany wyłącznie na zimno – podgrzewanie prowadzi do utraty jego cennych właściwości. Doskonale komponuje się jako dodatek do:

- sałatek i surówek
- sosów i dressingów
- pieczywa, kasz, ziemniaków
- serów, ryb i jajek
- deserów i lodów

Jak przechowywać olej z pestek dyni?

Olej z pestek dyni należy przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu. Po otwarciu zaleca się trzymanie go w lodówce w temperaturze 5-10°C, najlepiej w ciemnej szklanej butelce, aby ograniczyć dostęp światła i powietrza.

Termin przydatności do spożycia: 6 miesięcy od daty produkcji (data znajduje się na etykiecie).

Naturalny osad oraz możliwe różnice w kolorze czy smaku między partiami są naturalne i nie wpływają na jakość produktu.

Wartości odżywcze w 100 g

Składnik	Wartość
Wartość energetyczna	3700 kJ (900 kcal)
Tłuszcz	99,4 g
– kwasy tłuszczowe nasycone	17,3 g
– kwasy tłuszczowe jednonienasycone	28,1 g
– kwasy tłuszczowe wielonienasycone	54 g
Węglowodany	0 g
– w tym cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g

Informacje o produkcie

Składniki: 100% olej z pestek dyni tłoczony na zimno, nierafinowany