



<https://luzem.eu>

662609436

[sklep@luzem.eu](mailto:sklep@luzem.eu)



## Olej z Pestek Dyni tłoczony na zimno Skolej 250 ml

Kod EAN: 5902596647261

**Producent: Skolej**

Czas wysyłki: 48 Godzin

**Cena**

40,00 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