Hurtownia Oliwy

FANDLER Olej z pestek dyni 250 ml

http://www.hurtownia-oliwy.pl/produkt/fandler-olej-z-pestek-dyni-250-ml

Producent	Ölmühle FANDLER
Cena	45.84 PLN
Cena netto	43.66 PLN

Olej pozyskiwany jest z pestek dyni w tradycyjnych prasach stemplowych, przy użyciu tylko niskich temperatur. Zawiera cenne dla organizmu pierwiastki jak m.in.: cynk, wapno, magnez, żelazo, selen, a także witaminy E, B1, B2. Około 80% kwasów tłuszczowych zawartych w oleju to kwasy nienasycone.
Spożywanie tego oleju reguluje gospodarkę cholesterolu we krwi dzięki zawartości skwalenu. Dzięki zawartości fitosteroli korzystnie stymuluje funkcję gruczołu krokowego - prostaty. Olej z pesek z dyni ma wspaniały smak i jest lekkostrawny, dzieki czemu polecany jest szczególnie do różnego rodzaju sałatek. Smakosze polewają tym olejem lody waniliowe.

Austriacki region Steiermark słynie z wysokiej jakości oleju z pestek dyni. Z ciemnozielonych pestek tłoczony jest lekkostrawny olej o pełnym, naturalnym smaku i zapachu. Polecany jest szczególnie do spożycia na surowo jako składnik sałatek warzywnych. Dodany do jajecznicy, ryżu, makaronu, zup, sosów, lodów waniliowych i wielu innych dań, nada tym potrawom unikalny, wyśmienity smak.

Gwarancja rodziny Fandlerów:
- tradycyjna metoda produkcji w kamienno-walcowych młynach olejowych,
- pierwsze tłoczenie w prasach stemplowych,
- 100% nasion gatunkowo czystych,
- nie rafinowany, nie filtrowany

wartość odżywcza w 100ml:
- wartość energetyczna 824kcal / 3450kJ
- białko 0g
- węglowodany 0g
- w tym cukry 0g
- tłuszcz 92g
w tym kwasy tłuszczowe:
- nasycone 16,56g
- jednonienasycone 33,22g
- wielonienasycone 42,22g
- w tym Omega 3 0,18g
- cholesterol 0mg
Błonnik pokarmowy 0g
Sód 0g

Ewentualne osady i mętności powstające na spodzie butelki są naturalną cechą tego produktu.
Przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.