

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	44.31 PLN
Cena netto	42.20 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 pestek z dyni ma wspaniały smak i jest lekkostrawny, dzięki 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.

Olej z pestek dyni, został sprawdzony przez Pani Natalie z bloga siaskowe-gotowanie.blogspot.com

Zobacz jakie ciekawe posiłki mogą powstać w Twojej kuchni dzięki naszym produktom:
<http://siaskowe-gotowanie.blogspot.com/2014/02/krem-selerowo-brokuowy-z-jajkiem-w.html>

Więcej ciekawych propozycji dań znajdziesz tutaj: [Blogerzy kulinarni](#).