



Olej krokoszowy tłoczony na zimno

Olej krokoszowy tłoczony jest na zimno z nasion krokosza barwierskiego. Polecany jest do stosowania na zimno do surówek, sałatek, dipów, sosów i past.

Olej krokoszowy charakteryzuje się wysoką zawartością tłuszczów nienasyconych, w tym wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (NNKT-Niezbędne Nienasycone Kwasy Tłuszczowe). Zastępowanie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi pomaga w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi (jedno- i wielonienasycone kwasy tłuszczowe są tłuszczami nienasyconymi). Utrzymanie prawidłowego stanu zdrowia wymaga zrównoważonego odżywiania i prowadzenia zdrowego trybu życia.

Na oleju krokoszowym tłoczonym na zimno nie należy podgrzewać ani smażyć potraw.

Polecamy także inne oleje z serii [Oleje Świata](#)

Składniki

Olej z nasion krokosza barwierskiego tłoczony na zimno.

Wartość odżywcza	100 ml
Wartość energetyczna (energia)	3400 kJ/827 kcal
Tłuszcz, w tym:	92 g
– kwasy tłuszczowe nasycone	9,1g
– kwasy tłuszczowe jednonienasycone	13,6 g
– kwasy tłuszczowe wielonienasycone	69 g
Węglowodany, w tym:	0 g
– cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g
Omega-6 (kwas linolowy)	69 g
Omega-9 (kwas oleinowy)	13 g

UWAGA! Może wytrącić się naturalny osad.

Przechowywanie: w temperaturze pokojowej.

Objętość:

- 250 ml netto

Plik wygenerowany na stronie Oleofarm.pl