



Olej kukurydziany z pierwszego tłoczenia virgin

Olej kukurydziany virgin uzyskiwany jest z zarodków kukurydzy. Charakteryzuje się delikatnym smakiem i złocisto-pomarańczowym kolorem. Stanowi idealne uzupełnienie dań przygotowywanych na zimno oraz sałatek, surówek, dipów i majonezów.

Olej kukurydziany virgin charakteryzuje się wysoką zawartością tłuszczów nienasyconych, w tym tłuszczów wielonienasyconych (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 kukurydzianym z pierwszego tłoczenia *virgin* ~~nie należy podgrzewać ani smażyć potraw.~~

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

Składniki

olej kukurydziany z pierwszego tłoczenia *virgin*.

Wartość odżywcza	100 ml
Wartość energetyczna (energia)	3393 kJ/825 kcal
Tłuszcz, w tym:	92 g
– kwasy tłuszczowe nasycone	12 g
– kwasy tłuszczowe jednonienasycone	31 g
– kwasy tłuszczowe wielonienasycone	49 g
Węglowodany, w tym:	0 g
– cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g
Omega-6 (kwas linolowy)	48 g
Omega-9 (kwas oleinowy)	30 g

UWAGA! Może wytrącić się naturalny osad.

Przechowywanie: w temperaturze pokojowej.

Objętość:

- 500 ml netto

Plik wygenerowany na stronie Oleofarm.pl