



Oleje Świata[®]

Olej lniany tłoczony na zimno



Olej lniany tłoczony na zimno powstaje ze starannie wyselekcjonowanych nasion lnu metodą tłoczenia na zimno. Olej ten jest źródłem kwasów omega-3, ma żłocisty kolor i charakterystyczny, lekko goryczkowy smak, dzięki czemu stanowi doskonały dodatek do sałatek, surówek, dipów, sosów, past serowych, gotowanych warzyw i

innych potraw na zimno. Olej lniany charakteryzuje się wysoką zawartością tłuszczów nienasyconych, w tym tłuszczów wielonienasyconych. 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 lnianym tłoczonym na zimno nie należy podgrzewać ani smażyć potraw.

Składniki

Olej z nasion lnu tłoczony na zimno.

| Wartość odżywcza | 100 ml |
|-------------------------------------|------------------|
| Wartość energetyczna (energia) | 3400 kJ/827 kcal |
| Tłuszcz, w tym: | 92 g |
| – kwasy tłuszczowe nasycone | 9.9 g |
| – kwasy tłuszczowe jednonienasycone | 16 g |
| – kwasy tłuszczowe wielonienasycone | 66 g |
| Węglowodany, w tym: | 0 g |
| – cukry | 0 g |
| Białko | 0 g |

| | |
|--------------------------------|-------|
| Sól | 0 g |
| Omega-3 (kwas alfa-linolenowy) | 2,6 g |
| Omega-6 (kwas linolowy) | 63 g |

UWAGA! Może wytrącić się naturalny osad.

Przechowywanie: w temperaturze pokojowej.

Kraj pochodzenia: Polska.

Objętość:

- 0,25 l netto
- 0,5 l netto

Plik wygenerowany na stronie Oleofarm.pl