



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