



Olej ryżowy rafinowany

Olej ryżowy otrzymywany jest z otrąb ryżowych i wyróżnia się delikatnym, żółtym kolorem oraz neutralnym smakiem i zapachem. Jest powszechnie stosowany w kuchni azjatyckiej. Doskonale nadaje się do smażenia, gdyż w małym stopniu wchłaniany jest przez potrawy na nim przygotowane. Dzięki temu dania zachowują swój oryginalny smak. Można go stosować również na zimno, jako dodatek do sałatek, surówek oraz wszelkiego rodzaju sosów i dressingów.

Olej ryżowy charakteryzuje się wysoką zawartością tłuszczów nienasyconych. 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.

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

Składniki

Olej ryżowy rafinowany.

Wartość odżywcza	100 ml:
Wartość energetyczna (energia)	3386 kJ/824 kcal
Tłuszcz, w tym:	92 g
– kwasy tłuszczowe nasycone	13 g
– kwasy tłuszczowe jednonienasycone	45 g
– kwasy tłuszczowe wielonienasycone	33 g
Węglowodany, w tym:	0 g
– cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g
Omega-6 (kwas linolowy)	32 g
Omega-9 (kwas oleinowy)	44 g

Przechowywać w temperaturze pokojowej.

UWAGA! Przechowywać w temperaturze pokojowej.

Objętość:

- 500 ml netto

Plik wygenerowany na stronie Oleofarm.pl