



Olej rzepakowy tłoczony na zimno

Olej rzepakowy tłoczony na zimno powstaje z wyselekcjonowanych odmian rzepaku metodą tłoczenia na zimno. Dzięki temu posiada delikatny aromat i wyrazisty, lekko żółty smak, które sprawiają, iż jest doskonałym dodatkiem do dań przygotowywanych na zimno oraz surówek z kiszanej kapusty, sałatek greckich, dipów, sosów i past.

Olej rzepakowy tłoczony na zimno charakteryzuje się wysoką zawartością tłuszczów nienasyconych, w tym kwasów tłuszczowych omega-3 oraz tłuszczów jednonienasyconych. 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 rzepakowym tłoczonym na zimno ~~nie należy smażyć ani podgrzewać potraw~~

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

Składniki

Olej rzepakowy tłoczony na zimno.

Wartość odżywcza	100 ml
Wartość energetyczna (energia)	3382 kJ/823 kcal
Tłuszcz, w tym:	91,4 g
– kwasy tłuszczowe nasycone	6,4 g
– kwasy tłuszczowe jednonienasycone	61 g
– kwasy tłuszczowe wielonienasycone	24 g
Węglowodany, w tym:	0 g
– cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g
Omega-3 (kwas alfa-linolenowy)	7,5 g
Omega-6 (kwas linolowy)	16 g
Omega-9 (kwas oleinowy)	56 g

UWAGA! Może wytrącić się naturalny osad.

Przechowywanie: w temperaturze pokojowej.

Objętość:

- 500 ml netto

Plik wygenerowany na stronie Oleofarm.pl