



Olej słonecznikowy tłoczony na zimno

Olej słonecznikowy uzyskiwany jest z nasion słonecznika metodą tłoczenia na zimno. Posiada charakterystyczny dla nasion słonecznika łagodny, lekko orzechowy smak. Jest doskonałym dodatkiem do dań przygotowywanych na zimno oraz surówek z kiszanej kapusty, sałatek, dipów, sosów i past serowych.

Olej słonecznikowy charakteryzuje się wysoką zawartością tłuszczów nienasyconych, w tym 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 słonecznikowym tłoczonym na zimno ~~nie należy podgrzewać ani smażyć potraw.~~

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

Składniki

Olej słonecznikowy tłoczony na zimno.

Wartość odżywcza	100 ml
Wartość energetyczna (energia)	3374 kJ/821 kcal
Tłuszcz, w tym:	91 g
– kwasy tłuszczowe nasycone	6,9 g
– kwasy tłuszczowe jednonienasycone	81 g
– kwasy tłuszczowe wielonienasycone	3,1 g
Węglowodany, w tym:	0 g
– cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g
Omega-6 (kwas linolowy)	3,1 g
Omega-9 (kwas oleinowy)	80 g

UWAGA! Może wytrącić się naturalny osad.

Przechowywanie: w temperaturze pokojowej.

Objętość:

- 0,5 l netto

Plik wygenerowany na stronie Oleofarm.pl