



Olej z pestek winogron rafinowany

Olej z pestek winogron otrzymywany jest z nasion winogron i posiada delikatny smak. Jego zaletą jest nieporównywalna z żadnym innym olejem, właściwość zachowania naturalnego smaku potraw na nim smażonych. W diecie śródziemnomorskiej jest powszechnie stosowany do sałatek, sosów a także do smażenia i duszenia.

Olej z pestek winogron charakteryzuje się wysoką zawartością tłuszczów nienasyconych, w tym tłuszczów wielonienasyconych (NNKT – Niezbędne Nienasycone Kwasy Tłuszczowe). 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

Rafinowany olej z pestek winogron.

Wartość odżywcza	100 ml
Wartość energetyczna (energia)	3399 kJ/827 kcal
Tłuszcz, w tym:	92 g
– kwasy tłuszczowe nasycone	11 g
– kwasy tłuszczowe jednonienasycone	20 g
– kwasy tłuszczowe wielonienasycone	61 g
Węglowodany, w tym:	0 g
– cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g
Omega-6 (kwas linolowy)	60 g
Omega-9 (kwas oleinowy)	18 g

UWAGA! Może wytrącić się naturalny osad.

Przechowywać w temperaturze pokojowej.

Kraj pochodzenia: Włochy.

Objętość:

- 500 ml netto

Plik wygenerowany na stronie Oleofarm.pl