



Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia

OLIWA Z OLIWEK najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

Oliwa z oliwek *Extra Virgin* z pierwszego tłoczenia, to najwyższa kategoria oliwy z oliwek, uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych. Posiada bogaty aromat i wyjątkowy smak. W diecie śródziemnomorskiej jest powszechnie stosowana do potraw na zimno, sałatek i sosów. Jest wspaniałym dodatkiem do dań z makaronem, ryżem i owocami morza.

Oliwa z oliwek 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.

Oliwa z oliwek *Extra Virgin* powinna być stosowana na zimno. ~~Nie należy podgrzewać ani smażyć na niej potraw.~~

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

Składniki

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

Wartość odżywcza	100 ml
Wartość energetyczna (energia)	3374 kJ/821 kcal
Tłuszcz, w tym:	91,2 g
– kwasy tłuszczowe nasycone	14 g
– kwasy tłuszczowe jednonienasycone	70 g
– kwasy tłuszczowe wielonienasycone	7,2 g
Węglowodany, w tym:	0 g
– cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g
Omega-6 (kwas linolowy)	6,8 g
Omega-9 (kwas oleinowy)	66 g

UWAGA! Może wytrącić się naturalny osad. W niskiej temperaturze zmienia konsystencję na stałą.

Przechowywanie: przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu.

Kraj pochodzenia: Hiszpania.

Objętość:

- 500 ml netto

Plik wygenerowany na stronie Oleofarm.pl