

DR GAJA Olej rzepakowy do smażenia nierafinowany, zimnotłoczony 500 ml

Cena: 22,50 PLN



Opis słownikowy

| | |
|--------------------|--------------|
| Producent | DR GAJA |
| Rodzaj rejestracji | Inny produkt |

Opis produktu

Opis

DR GAJA Olej rzepakowy do smażenia nierafinowany, zimnotłoczony 500 ml

Olej Rzepakowy Dr Gaja jest tłoczony na zimno, nierafinowany, idealny do smażenia.

Właściwości

- został uzyskany w wyniku tłoczenia na zimno zarodków rzepaku, z odmian bogatych w jednonienasycone kwasy tłuszczowe - głównie kwas oleinowy,- posiada wysoką temperaturę punktu dymienia, co sprawia, że idealnie nadaje się do smażenia, pieczenia i gotowania,- jest nierafinowany (nieoczyszczony), dzięki czemu zachowuje naturalne wartości odżywcze surowców,- odpowiednio dobrany surowiec sprawia, że olej posiada delikatny smak i aromat rzepaku, który nie wpływa na smak smażonych i pieczonych potraw.Wartości odżywcze w 100 ml:Wartość energetyczna 3128 kJ/ 828 kcalTłuszcz 92 gw tym kwasy tłuszczowe nasycone 5 gw tym kwasy tłuszczowe jednonienasycone 72 gw tym kwasy tłuszczowe wielonienasycone 14 gWęglowodany 0 gw tym cukry 0 gBłonnik 0 gBiałko 0 gSól 0 gWitamina E 30 mg (250% RWS*)dzienna referencyjna wartość spożycia dla osoby dorosłej.

Składniki

Olej z zarodków rzepaku 100 %Kraj pochodzenia rzepaku: PolskaKraj produkcji: Polska

Zalecane spożycie

Olej rzepakowy Dr Gaja idealnie nadaje się do smażenia mięsa, warzyw, frytek. Można używać go do pieczenia oraz gotowania potraw w wysokiej temperaturze do 200 °C. Ponadto olej można stosować również w zimnej kuchni np. jako dodatek do sałatek, dressingów, sosów. Przechowywać w temperaturze pokojowej, w miejscu niedostępnym dla dzieci. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 30 dni od otwarcia. Chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych. Olej staje się mętny w temperaturze poniżej 15 °C, jest to proces naturalny.