

**SCHEDA PRODOTTO**



## Olio di germe di mais di pressione

L'olio di germe di mais è ottenuto per spremitura meccanica dal germe di semi di *Zeamays L.* (mais) accuratamente selezionati non modificati geneticamente (no OGM). È un olio delicato e di buon sapore, si presenta di colore giallo oro.

### Proprietà nutrizionali

È ricco di vitamina E e di acidi grassi insaturi. Presenta ottimi requisiti alimentari. È composto per circa l'85% di acidi grassi insaturi (40-60% acido linoleico, 20-40% acido oleico: grasso tipico dell'olio di oliva) che contribuiscono al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.

### Utilizzo

#### In cucina

Olio da tavola e da cottura. Adatto per condire vegetali e verdure. Può essere utilizzato per friggere.

Punto di fumo: 180°- 200°.

*Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore. Richiudere la confezione dopo l'uso.*

### Formati disponibili

Bott. vetro da 1 L

Latta da 10 L

### Codice EAN

8020519001512



### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

#### VALORI MEDI PER 100 g DI OLIO ALLA PRODUZIONE

Energia	3700 kJ 900 kcal
Grassi	100,0 g
- Acidi Grassi Saturi	13,0 g
- Acidi Grassi Monoinsaturi	28,5 g
- Acidi Grassi Polinsaturi	58,5 g
Carboidrati	0,0 g
- Zuccheri	0,0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g