

SCHEDA PRODOTTO



Olio di semi di girasole biologico

L'olio di girasole biologico è ottenuto per spremitura meccanica a freddo dai semi di *Helianthus Annuus* (nome scientifico del girasole) da agricoltura biologica geneticamente non modificati (no OGM).

Proprietà nutrizionali

È ricco di vitamine B, E, D ed F e vari sali minerali come: fosforo, magnesio, manganese, zinco, selenio e cobalto. L'olio di semi di girasole è un olio gustoso di colore giallo chiaro ed è costituito per la maggior parte da acidi grassi insaturi, in particolare l'acido linoleico (omega 6) che contribuiscono al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.

Utilizzo

In cucina

Trova ottimo impiego per condire vegetali e verdure, preparazione di sughi, maionese, conserve sott'olio. Ottimo per friggere. Punto di fumo: 210°.

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 0,75 L

Latta da 10 L

Codice EAN

8020519001642



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI PER 100 g DI OLIO ALLA PRODUZIONE

Energia	3700 kJ 900 kcal
Grassi	100,0 g
- Acidi Grassi Saturi	12,0 g
- Acidi Grassi Monoinsaturi	27,0 g
- Acidi Grassi Polinsaturi	61,0 g
Carboidrati	0,0 g
- Zuccheri	0,0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g