

SCHEDA PRODOTTO

Olio di semi di girasole alto oleico

Olio di semi di girasole alto oleico ottenuto per spremitura meccanica a freddo da una particolare varietà di semi di *Helianthus Annuus* (nome scientifico del girasole) non modificati geneticamente (no OGM). È caratterizzato da un'alta concentrazione di acido oleico (circa 80%) che lo rende simile all'olio di oliva.

Proprietà nutrizionali

È caratterizzato da una elevata quantità di vitamina E. L'olio di semi di girasole alto oleico è un olio gustoso di colore giallo chiaro ed è costituito per la maggior parte da acidi grassi insaturi tra questi l'acido linoleico (omega6).

Utilizzo

In cucina

Rispetto all'olio di girasole "comune" l'alto oleico durante la cottura ha più stabilità grazie all'alta concentrazione di acido oleico ed è molto resistente alle alte temperature. Risulta quindi molto indicato per friggere e per tutte le cotture che necessitano elevate temperature.

Trova ottimo impiego per condire vegetali e verdure, preparazione di sughi, maionese, conserve sott'olio.

Punto di fumo: 230°-245°.

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 e 5 L

Codice EAN

8020519001604



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI PER 100 g DI OLIO ALLA PRODUZIONE

Energia	3700 kJ 900 kcal
Grassi	100,0 g
- Acidi Grassi Saturi	9,6 g
- Acidi Grassi Monoinsaturi	81,0 g
- Acidi Grassi Polinsaturi	9,4 g
Carboidrati	0,0 g
- Zuccheri	0,0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g