

**SCHEDA PRODOTTO**



## Olio di semi di mais biologico

Olio spremuto a freddo da semi di mais geneticamente non modificati (no OGM) provenienti da coltivazioni biologiche esclusivamente italiane, rigorosamente controllate, analizzate e certificate.

L'olio di mais viene estratto dal germe racchiuso nelle cariossidi dell'omonima pianta cioè da quella particella che sta all'apice del chicco di granturco.

### Proprietà nutrizionali

L'olio di mais presenta ottimi requisiti alimentari, essendo indicativamente composto per il 40-60% da acido linoleico, per il 20-40% da acido oleico (grasso tipico dell'olio di oliva) e solo per il 10-15% da acido palmitico. Inoltre è ricco di vitamina E.

### Utilizzo

#### In cucina

L'olio di mais viene impiegato come olio da tavola e da cottura. 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 0,75 L

Latta da 10 L

### Codice EAN

8020519001666



### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

#### VALORI MEDI PER 100 g

#### DI OLIO ALLA PRODUZIONE

Energia	3700 kJ 900 kcal
Grassi	100,0 g
- Acidi Grassi Saturi	14,0 g
- Acidi Grassi Monoinsaturi	34,0 g
- Acidi Grassi Polinsaturi	52,0 g
Carboidrati	0,0 g
- Zuccheri	0,0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g
Vitamina E	27,6 mg (230% della VNR)

\*VNR: Valori nutritivi di riferimento