

SCHEMA PRODOTTO



Olio di semi di mais spremuto a freddo

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).

L'estrazione avviene mediante il procedimento meccanico della pressatura a freddo con l'ausilio di presse continue.

Proprietà nutrizionali

È ricco di vitamina E e di acidi grassi insaturi. Presenta ottimi requisiti alimentari. L'olio di mais spremuto a freddo è delicato e di buon sapore e si presenta con un colore giallo oro. 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. E' adatto per condire vegetali e verdure. Può essere utilizzato anche 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

8020519001611



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