

**SCHEDA PRODOTTO**

## Olio di semi di sesamo

L'olio di semi di sesamo è ottenuto mediante spremitura meccanica dei semi di *Sesamum Indicum L.* (nome scientifico del sesamo) non modificati geneticamente (no OGM).

È un olio molto fluido di colore giallo chiaro dal profumo delicato, con un sovrappunto di gusto mandorlato, facile da conservare.

### Proprietà nutrizionali

Presenta un elevato contenuto di acidi grassi insaturi in particolare l'acido oleico e l'acido linoleico (omega 6). Prevalendo il contenuto di acidi grassi monoinsaturi, tende ad irrancidire di meno rispetto ad altri oli di semi.

### Utilizzo

È noto soprattutto per l'uso alimentare, ma molti cosmetologi lo considerano un prezioso aiuto per la pelle.

### In cucina

Può essere utilizzato per condire verdure o piatti al vapore, primi piatti come risotti etnici a base di basmati o pasta di riso o soia, o per arricchire insalate miste e germogli.

Ottimo per la preparazione di tutti i prodotti da forno, sia per la facilità d'amalgama che per la resistenza ad alte temperature. Ideale in cottura e per condire a crudo.

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 1 L

Latta da 10 L

### Codice EAN

8020519001574



### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

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

Energia	3700 kJ 900 kcal
Grassi	100,0 g
- Acidi Grassi Saturi	15,0 g
- Acidi Grassi Monoinsaturi	44,5 g
- Acidi Grassi Polinsaturi	40,5 g
Carboidrati	0,0 g
- Zuccheri	0,0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g