

SCHEMA PRODOTTO



Olio di semi di vinacciolo

L'olio di semi di vinacciolo è ottenuto da semi di uva accuratamente selezionati. Dall'uva si possono ricavare vino, grappa, olio e relative farine proteiche per prodotti zootecnici.

Le cantine durante la vinificazione separano le vinacce dal mosto e le inviano alle distillerie per ricavarne la grappa. Le distillerie a loro volta separano tramite un vaglio le vinacce dai semi che vengono essiccati e raffreddati per mantenere basso il grado di acidità. Il seme nell'oleificio viene laminato cioè fioccato per ottenere un'ottima estrazione dell'olio che avviene mediante il procedimento meccanico della pressatura a moderata temperatura con l'ausilio di presse continue.

Proprietà nutrizionali

L'olio di vinacciolo contiene vari fattori vitaminici (A, E e B6) che esplicano una attività antiossidante. La sua principale caratteristica nutrizionale è legata all'elevato contenuto in acido linoleico, un acido grasso essenziale capostipite della serie omega 6 che contribuiscono al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue. È un olio ottimo, particolarmente apprezzato per la sua leggerezza e per l'alto contenuto di acidi grassi polinsaturi. È l'unico prodotto del suo genere ad avere un elevato contenuto in polifenoli, sostanze che funzionano da potenti antiossidanti.

Utilizzo

In cucina

Andrebbe utilizzato preferibilmente a crudo. Per evitare l'irrancidimento precoce è necessario conservarlo in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore, richiudendo la confezione dopo l'uso. Punto di fumo: 220°.

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

8020519001567



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	16,0 g
- Acidi Grassi Polinsaturi di cui Omega 6	72,0 g 70,0 g
Carboidrati	0,0 g
- Zuccheri	0,0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g