

Olej z ostropestu plamistego

Oleofarm – 250ml

Olej z ostropestu plamistego – 250 ml

Wskazania:

Olej z ostropestu plamistego to produkt należący do tzw. „super żywności”, który przeznaczony jest do stosowania w kuchni. Polecany na zimno jako dodatek do sałatek, surówek, kasz, jogurtów i sosów.

Nieruchomości:

Olej z ostropestu plamistego pozyskiwany jest z najwyższej jakości owoców ostropestu plamistego (*Silybum marianum* L.) metodą tłoczenia na zimno. Jest to w 100% naturalny olej, który dzięki metodzie jego pozyskiwania zachowuje swoje cenne składniki odżywcze. Charakteryzuje się wysoką zawartością tłuszczów nienasyconych Omega 6 i Omega 9. Z kolei zastąpienie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi pomaga w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi. Olejek ma delikatny orzechowy posmak i delikatny aromat. Z tego powodu jest doskonałym dodatkiem do sałatek, sałatek i innych dań przygotowywanych na zimno.

Kompozycja:

olej z ostropestu plamistego (*Silybum marianum*),
przeciwutleniacz – mieszanka tokoferoli

Posługiwać się:

Stosować w kuchni na zimno jako dodatek do kasz, sałatek, sałatek, jogurtów i sosów.

Pakiet:

250 ml