



## Olio di Argan bio

Qualità gourmet, spremuto a freddo, puro al 100%,

L'olio di Argan viene ricavato, secondo la laboriosa tradizione berbera, dalla mandorla non tostata dell'albero di Argania (Argania spinosa) che cresce nel Marocco sud-occidentale.

Ca. l'80 % di quest'olio è costituito da acidi grassi insaturi biologicamente attivi, in particolare da acido linolenico e acido oleico, che aiutano a mantenere nella norma i valori del colesterolo nel sangue (a partire da 10 g di acido linoleico/giorno, ciò corrisponde a 30 g ca. di olio di Argan biologico). Grazie al suo aroma tipico è particolarmente adatto a insaporire le insalate e i piatti caldi, ma può essere anche consumato puro (1 – 3 cucchiaini al giorno).

Applicato, esternamente, è ideale per curare la pelle secca e screpolata.

Valori nutrizionali medi	per 100 g
valore energetico	3770 kJ / 900 kcal
grassi	100 g
di cui acidi grassi saturi:	20 g
acidi grassi monoinsaturi <sup>1</sup>	45 g
acidi grassi polinsaturi <sup>2</sup>	35 g
carboidrati	0 g
di cui zucchero	0 g
proteine	0 g
sale	0 g

<sup>1</sup>di cui 43 g acido oleico

<sup>2</sup>di cui 30 g acido linolenico

Il consumo di olio di Argan biologico non sostituisce una dieta variata ed equilibrata e di uno stile di vita sano.

Si prega di conservare ben chiuso in luogo fresco.



DE-ÖKO-001  
Agricoltura non UE

### Contenuto 100 ml

Nr. art.: 660

Eti0523