



Olio di sesamo tostato

Lo sapevate che:

il nostro olio di sesamo viene ricavato dai semi della pianta di sesamo (*Sesamum indicum* L.) attraverso la tostatura e successiva delicata spremitura. La pianta alta fino a un metro che ricorda un ditalino viene coltivata da millenni e oggi piantata in molti paesi. L'olio di sesamo ha un elevato contenuto di acidi grassi non saturi. Grazie alla tostatura, ha un intenso gusto alla nocciola ed è adatto come olio alimentare, soprattutto per condire le insalate nonché le pietanze della raffinata cucina asiatica e orientale. L'olio si adatta anche per rosolare brevemente a fuoco vivo fino a 180 °C.

Ingredienti: 100 % **olio di sesamo** tostato.

Valori nutrizionali medi:	per 100 ml
Valore energetico	3393 kJ/825 kcal
Grassi di cui	92 g
- acidi grassi saturi	14 g
- acidi grassi monoinsaturi*	38 g
- acidi grassi polinsaturi**	40 g
Carboidrati	0 g
- di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

* di cui 36 g acido oleico

** di cui 39 g acido linolenico

Chiudere bene, conservare in luogo fresco al riparo dalla luce.

Contenuto 500 ml

Nr. art.: 685

Eti0124