



Olio di canapa biologico

spremuto a freddo, con importanti acidi grassi omega 3 e omega 6

L'olio di canapa biologico è un eccellente olio da cucina con un sapore di noce delicato e gradevole. L'alto contenuto di acidi grassi polinsaturi e la composizione bilanciata degli acidi grassi rende l'olio di canapa particolarmente prezioso. Gli acidi grassi di importanza vitale omega 3 e omega 6 si trovano in un rapporto ottimale di uno a tre. Il nostro olio di canapa biologico è spremuto delicatamente a freddo per preservare le preziose sostanze in esso contenute. L'olio di canapa è utilizzabile in cucina come qualsiasi altro olio e trova la sua area di applicazione ideale con i cibi freddi. È ottimo per le insalate, i condimenti, le salse, le marinature, gli intingoli, le creme da spalmare e molto altro ancora. Anche le pietanze cotte possono essere impreziosite con l'olio di canapa. Basta utilizzarlo sulle pietanze dopo la cottura. L'olio di canapa non è adatto alla cottura, in quanto i suoi preziosi acidi grassi vengono danneggiati dalle alte temperature. L'olio di canapa può essere usato anche per la cura esterna della pelle.

Ingredienti: 100 % di olio di canapa da coltivazione biologica controllata.

Valori nutrizionali medi	per 100 g
Valore energetico	kJ 3700 / 900 kcal
Grassi di cui	100 g
- acidi grassi saturi	10 g
- acidi grassi monoinsaturi	15 g
- acidi grassi polinsaturi di cui	75 g
acidi grassi omega 3	17 g
acidi grassi omega 6	58 g
Carboidrati di cui zuccheri	< 0,1 g
Proteine	< 0,1 g
Sale	< 0,1 g



DE-ÖKO-001
Agricoltura UE/non UE

Conservare ben chiuso, in luogo fresco e al riparo dalla luce.

Made in Germany

Contenuto 250 ml

N.art.: 669

Eti0419