



Olio di Sacha inchi bio

Lo sapevate che:

L'olio di Sacha inchi viene estratto dalla noce degli Inka (*Plukenetia volubilis*), una pianta originaria delle regioni tropicali delle Ande peruviane. L'olio, ottenuto dalla spremitura a freddo meccanica dei semi della pianta, è considerato uno dei migliori oli al mondo. Ha un gusto delicato e leggermente di noci, e si adatta perfettamente per condire insalate e piatti freddi. Grazie al suo punto di fumo molto alto (255 °C), può essere utilizzato anche per cucinare, friggere e cuocere al forno. Particolarmente rilevante è la straordinaria alta concentrazione e combinazione ideale degli acidi grassi Omega 3, Omega 6 e Omega 9 contenuti. Altre proprietà positive, che si sono ben presto affermate tra i consumatori consapevoli di una sana alimentazione, rendono questo olio di Sacha inchi un prezioso "Superfood", poiché merita davvero questa denominazione.

Zutaten: 100 % Sacha-Inchi-Öl (*Plukenetia volubilis*) aus kontrolliert biologischem Anbau.

Valori nutrizionali medi per 100 g:	
Valore energetico	3700 kJ/900 kcal
Grassi di cui	100 g
- acidi grassi saturi	7 g
- acidi grassi monoinsaturi di cui acido oleico (Omega 9)	9 g 9 g
- acidi grassi polinsaturi di cui acido alfa linoleico (Omega 3) Acido linoleico (Omega 6)	84 g 48 g 36 g
Carboidrati	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Modo di somministrazione: iniziare con 1 cucchiaino al giorno, per aumentare la quantità mano a mano fino a un max di 1-2 cucchiaini al giorno, a seconda del fabbisogno.

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



DE-ÖKO-001
Agricoltura non UE

contenuto 250 ml

Nr. art.: 684

Eti0320