



## Olio di semi di uva biologico

La più raffinata qualità gourmet  
spremuta a freddo  
l'ideale per la cucina fredda e calda

L'olio di semi di uva è un olio da cucina di prima categoria, il quale sta conquistando sempre più successo grazie al suo gusto fruttato e leggermente acidulo. Dona alle pietanze sia fredde che calde, un tocco molto pregiato dal fresco aroma fruttato. Il leggero gusto acidulo dell'olio di semi di uva, spesso non richiede nessuna aggiunta di aceto. Può essere però anche combinato meravigliosamente ai diversi tipi di aceto e oli, e si adatta per la preparazione di dressing, marinature, intingoli, salse e pietanze a base di verdure. Da non dimenticare, il suo alto contenuto di acidi grassi insaturi e polinsaturi, soprattutto ricco di acido linoleico, incredibilmente apprezzato dai buongustai che apprezzano un'alimentazione consapevole.

**Ingredienti:** 100% di olio di semi di uva da coltivazione biologica controllata.

| Valori nutrizionali medi                              | per 100 g        |
|---|------------------|
| Valore energetico                                     | 3700 kJ/900 kcal |
| Grassi<br>di cui                                      | 100 g            |
| - acidi grassi saturi                                 | 12 g             |
| - acidi grassi monoinsaturi                           | 17 g             |
| - acidi grassi polinsaturi<br>di cui acido linolenico | 71 g<br>68 g     |
| Carboidrati   | 0 g              |
| Proteine  | 0 g              |
| Sale  | 0 g              |

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



DE-ÖKO-001  
Agricoltura UE

### Contenuto 250 ml

Nr. art.: 686

Eti0720