



Olio di cumino nero bio

Egiziano, spremuto a freddo,
naturale al 100 %

L'olio di cumino nero bio vanta un elevato contenuto di acidi grassi polinsaturi biologicamente attivi, soprattutto acido linoleico, il quale, assumendone giornalmente minimo 10 g, contribuisce al mantenimento di un normale livello di colesterolo. Ciò corrisponde a 20 g di olio di cumino nero.

L'olio di cumino nero bio può essere consumato puro oppure mescolato in insalate e altri antipasti freddi. In questo caso non emergono solo le pregiate proprietà dell'olio, ma spiccano anche le raffinate spezie del cumino nero. È adatto anche all'applicazione esterna, ad es. in caso di impurità cutanea.

Valori nutrizionali medi	per 100 ml
Valore energetico	3404 kJ / 828 kcal
Grassi	92 g
di cui acidi grassi saturi	15 g
acidi grassi monoinsaturi	23 g
acidi grassi polinsaturi	54 g
di cui acido linoleico	51 g
Carboidrati	0 g
Fibre alimentari	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Ingredienti: 100% olio di cumino nero egiziano da coltivazione biologica controllata.

Il consumo di olio di cumino nero bio non sostituisce un'alimentazione variata ed equilibrata e uno stile di vita sano.

Conservare in luogo fresco.



DE-ÖKO-001
Agricoltura egiziana

Contenuto 250 ml

N. art.: 1267

Eti0619