



Olio di Argan biologico tostato

Qualità gourmet
Per cucina calda e fredda
100 % naturale e puro

L'olio di Argan biologico tostato viene ricavato, secondo la laboriosa tradizione berbera, dal seme non tostato dell'albero di Argania (Argania spinosa) che cresce nel Marocco sud-occidentale. Come pregiato olio da cucina gourmet si è guadagnato un posto fisso nella cucina raffinata. L'olio di Argan consiste in ca. 80 % di acidi grassi non saturi biologicamente attivi, in particolare acidi linolenici e oleici che aiutano a mantenere nella norma i valori del colesterolo nel sangue (appartire da 10g di acidi linolenici al giorno che corrispondono a ca. 30 g di olio di argan tostato). Ciò equivale a ca. 30 g di olio di Argan biologico tostato. Grazie al suo lieve aroma di nocciola è particolarmente adatto a insaporire le insalate e i piatti caldi, ma può essere anche consumato puro (1 – 3 cucchiaini al giorno).

Ingredienti: 100 % Olio di Argan tostato da coltivazione biologica controllata.

Valori nutrizionali in media	per 100 g
Valore energetico:	3770 kJ / 900 kcal
Grassi:	100 g
di cui:	
- acidi grassi saturi:	< 20 g
- acidi grassi monoinsaturi	ca. 45 g
di cui acido oleico:	ca. 43 g
- acidi grassi polinsaturi	ca. 35 g
di cui acido linolenico:	ca. 30 g
Carboidrati:	0 g
Proteine:	0 g
Sale:	0 g

Il consumo dell'olio di Argan biologico tostato non sostituisce una dieta variata ed equilibrata e uno stile di vita sano.



DE-ÖKO-001
Agricoltura non UE

Si prega di conservare ben chiuso in luogo fresco.

Contenuto 250 ml

Cod. art.: 659

Eti0620