



## Olio di noci

**tostato e spremuto a freddo**  
**La più raffinata qualità gourmet**  
**l'ideale per la cucina fredda**

Il gusto pregiato e delicato di noci con un leggero tocco di aroma tostato è uno dei motivi per cui questo olio viene sempre più apprezzato! I semi maturi di noce parzialmente tostati, vengono spremuti a freddo per ottenere questo prezioso olio. L'olio di noci ha anche un'azione benefica sulla salute: è una ricca fonte di acidi alfa-linoleici e di acidi grassi Omega-3 polinsaturi. Già a partire da due grammi al giorno, mantiene nella norma i valori di colesterolo nel sangue.

Poiché l'olio di noci ha un punto di fumo molto basso, non dovrebbe essere utilizzato per la frittura. Nella cucina fredda è molto indicato per il condimento di insalate, dressing, piatti dolci e dessert - o semplicemente da versare sul pane fresco. Assaporate il suo gusto!

**Ingredienti:** *olio di noci* al 100% spremuto a freddo.

Può contenere tracce di *mandorle, nocciole, pistacchi, noci di Macadamia e sesamo.*

Valori nutrizionali medi per 100 g:	
Valore energetico	3700 kJ/900 kcal
Grassi di cui	100 g
- acidi grassi saturi	10 g
- acidi grassi monoinsaturi	17 g
- acidi grassi polinsaturi	73 g
di cui acido alfa lipoico	13 g
Carboidrati	0 g
- di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

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

### contenuto 250 ml

N. art.: 683

Eti1019