



Olio di sesamo

non tostati, spremuto a freddo
100 % naturale, altamente riscaldabile

L'olio di sesamo viene ricavato dai semi della pianta di sesamo (*Sesamum indicum* L.) attraverso la spremitura meccanica. La pianta alta fino a un metro che ricorda un ditale, viene coltivata da millenni in India e in Cina e oggi piantata in molti paesi tra cui il Sudan e il Venezuela. Le capsule dei semi maturano durante tutto l'anno, motivo per cui in gran parte il raccolto è un lavoro manuale. L'olio di sesamo ha un elevato contenuto di acidi grassi insaturi. È riscaldabile ad alte temperature, ha un gusto delicato alla nocciola ed è adatto come olio da cucina raffinato, tra l'altro per pietanze asiatiche e orientali. Per la cura del corpo, l'olio di sesamo lascia una sensazione curativa, piacevole e intensiva sulla pelle secca, stressata, squamosa come anche sulla cellulite.

Ingredienti: 100 % **olio di sesamo**, spremuto a freddo.

| Valori nutrizionali in media | per 100 g |
|--|-------------------|
| Valore energetico | 3400 kJ/ 827 kcal |
| Grassi di cui | 92 g |
| - acidi grassi saturi | 15 g |
| - acidi grassi monoinsaturi ¹ | 36 g |
| - acidi grassi polinsaturi ² | 41 g |
| Carboidrati | 0 g |
| - di cui zucchero | 0 g |
| Proteine | 0 g |
| Sale | 0 g |

¹di cui 36 g acido oleico

²di cui 40 g acido linolenico

Si prega di conservare ben chiuso in luogo fresco.

Contenuto 100 ml

Nr. art.: 657

Eti0523