



Olio di lino biologico

da agricoltura biologica controllata, spremuto a freddo

Questo prezioso olio si ottiene dalla delicata spremitura meccanica a freddo dei semi di lino maturi e selezionati (*Linum usitatissimum*) da agricoltura biologica controllata. In questo modo si conservano tutti i pregiati lipidi nonché il caratteristico gusto aromatico. Si contraddistingue soprattutto per il suo elevato contenuto di acido linoleico nonché per il più alto contenuto naturale di grasso Omega 3 di ca. il 56 %. In cucina, l'olio di lino viene utilizzato per il suo aroma leggermente amarognolo che ricorda la noce ed è l'ideale per condire ad esempio insalate, patate, verdure delicate, quark e miscele di quark.

Utilizzo: poiché l'olio di lino è molto delicato e soggetto ad ossidazione, si raccomanda di evitare di riscaldare l'olio e di utilizzarlo prevalentemente per pietanze fredde. Una volta aperta la confezione, conservare in luogo fresco e al buio, preferibilmente in frigorifero o congelatore, e consumare in breve tempo.

Valori nutrizionali medi:	per 100 ml
Valore energetico:	3404 kJ/828 kcal
Grassi:	92 g
di cui:	
- acidi grassi saturi:	9 g
- acidi grassi monoinsaturi	17 g
- acidi grassi polinsaturi	66 g
Carboidrati:	0 g
- di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	0 g
Sale:	0 g

*Contenuto di:

acidi grassi Omega 3 (acido alfa-linoleico): 52 g

acidi grassi Omega 6 (acido linoleico): 14 g



DE-ÖKO-006

Agricoltura UE/non UE

Contenuto 250 ml

Nr. art.: 658

Eti0922