



## Olio di sesamo tostato

### Lo sapevate che:

il nostro olio di sesamo viene ricavato dai semi della pianta di sesamo (*Sesamum indicum L.*) attraverso la tostatura e successiva delicata spremitura. La pianta alta fino a un metro che ricorda un ditalino viene coltivata da millenni e oggi piantata in molti paesi. L'olio di sesamo ha un elevato contenuto di acidi grassi non saturi. Grazie alla tostatura, ha un intenso gusto alla nocciola ed è adatto come olio alimentare, soprattutto per condire le insalate nonché le pietanze della raffinata cucina asiatica e orientale. L'olio si adatta anche per rosolare brevemente a fuoco vivo fino a 180 °C.

**Zutaten:** 100 % *Sesamöl geröstet.*

Valori nutrizionali medi per 100 ml:	
Valore energetico	3393 kJ/825 kcal
Grassi di cui	92 g
- acidi grassi saturi	14 g
- acidi grassi monoinsaturi di cui acido oleico	38 g 36 g
- acidi grassi polinsaturi di cui acido linolenico	40 g 39 g
Carboidrati	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

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

### contenuto 500 ml

N. art.: 685

Eti0320