



## Olio di mandorle biologico

- spremuto a freddo
- Ricco di preziosi acidi grassi insaturi
- gusto mite-nocciolato

Olio alimentare ad alto valore nutrizionale, estratto dalle mandorle dolci biologiche (*Prunus dulcis*) sbiancate e non tostate, pressate a freddo. Il suo alto contenuto di ingredienti sani, come per esempio gli acidi grassi monoinsaturi, lo rende un prodotto particolarmente prezioso. La sostituzione degli acidi grassi saturi con gli acidi grassi polinsaturi nell'alimentazione contribuisce a mantenere nella norma i valori del colesterolo nel sangue. L'olio di mandorle si contraddistingue grazie al suo colore giallo chiaro e al suo delicato sapore di noce, che lo rendono la base ideale per il dressing e la marinatura. Si adatta molto bene anche per condire le insalate, i cibi crudi, i prodotti da forno, il muesli, i dolci, i cibi leggeri e le pappe per i neonati e gli alimenti per i bambini.

**Ingredienti:** 100% di *olio di mandorle* da coltivazione biologica controllata.

Valori nutrizionali medi per 100 g:	
Valore energetico	3693 kJ/882 kcal
Grassi di cui	100 g
- acidi grassi saturi	8 g
- acidi grassi monoinsaturi *	71 g
- acidi grassi polinsaturi	21 g
Carboidrati	0 g
- di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

\* di cui 70% acido oleico

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

Il consumo di olio di mandorle biologico non sostituisce un'alimentazione varia ed equilibrata, né sostituisce uno stile di vita sano.



DE-ÖKO-001  
Agricoltura UE/non UE

### Contenuto 250 ml

Nr. art.: 687

Eti0922