

SCHEDA PRODOTTO

Olio di mandorle dolci

L'olio di mandorle si estrae per spremitura meccanica dei semi degli omonimi alberi (*Prunus dulcis*). Aspetto limpido colore giallo tenue. Sapore dolce quasi inodore.

Proprietà nutrizionali

L'olio di mandorle è costituito per la quasi totalità di acidi grassi insaturi, in particolare acido oleico e linoleico. Contiene vari fattori vitaminici tra i quali la vitamina E (alfa-tocoferolo) che è un antiossidante liposolubile (che si scioglie nei grassi) che contrasta la produzione di radicali liberi, proteine e sali minerali (zinco, ferro, calcio, magnesio, fosforo e potassio).

Utilizzo

In cucina

Preferibilmente a crudo per condire insalate e verdure, insaporire carni bianche e rosse, pesce. Dato il suo delicato sapore si presta ad essere aromatizzato con oli essenziali, con erbe oppure con olio extra vergine di oliva.

Può essere utilizzato anche per impasti per pizza e pane e altri prodotti da forno. Punto di fumo: 210°.

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore. Richiudere la confezione dopo l'uso.

Formati disponibili

Bott. vetro da 1 L e 0,5 L

Latta da 10 L e 5 L

Flacone da 250 ml



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI PER 100 g DI OLIO ALLA PRODUZIONE

Energia	3700 kJ 900 kcal
Grassi	100,0 g
- Acidi Grassi Saturi	8,1 g
- Acidi Grassi Monoinsaturi	65,9 g
- Acidi Grassi Polinsaturi	26,0 g
Carboidrati	0,0 g
- Zuccheri	0,0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g