

**SCHEDA PRODOTTO**



## Olio di semi di girasole biologico

L'olio di girasole biologico è ottenuto per spremitura meccanica a freddo dai semi di *Helianthus Annuus* (nome scientifico del girasole) da agricoltura biologica geneticamente non modificati (no OGM).

### Proprietà nutrizionali

È ricco di vitamine B, E, D ed F e vari sali minerali come: fosforo, magnesio, manganese, zinco, selenio e cobalto. L'olio di semi di girasole è un olio gustoso di colore giallo chiaro ed è costituito per la maggior parte da acidi grassi insaturi, in particolare l'acido linoleico (omega 6) che contribuiscono al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.

### Utilizzo

#### In cucina

Trova ottimo impiego per condire vegetali e verdure, preparazione di sughi, maionese, conserve sott'olio. Ottimo per friggere. 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 0,75 L

Latta da 10 L

### Codice EAN

8020519001642



### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

#### VALORI MEDI PER 100 g DI OLIO ALLA PRODUZIONE

Energia	3700 kJ 900 kcal
Grassi	100,0 g
- Acidi Grassi Saturi	12,0 g
- Acidi Grassi Monoinsaturi	27,0 g
- Acidi Grassi Polinsaturi	61,0 g
Carboidrati	0,0 g
- Zuccheri	0,0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g