



Dane aktualne na dzień: 19-05-2024 02:42

Link do produktu: <http://olivita.pl/olej-z-Iniankirydzowy-250-ml-tloczony-na-zimno-nieoczyszczony-p-22.html>



Olej z Inianki(rydzowy) 250 ml tłoczony na zimno, nieoczyszczony

Cena	16,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Olivita

Opis produktu

Potoczna nazwa „Inianki” rydz, a także: rydz, lennica, Inicznik, judra. Jest to najstarsza z uprawianych w Polsce roślin oleistych. Olej z Inianki przed około 80-u laty tłoczony był tylko metodą „na zimno”. Pamiętają go obecni 70-80 latkowie jako nieodłączny smak swojego dzieciństwa. Podawano go z chlebem, cebulą i solą. Olej ten ma charakterystyczny smak i zapach – lekko korzenny, kolor zaś złocisty.

Oferowany przez naszą firmę nierafinowany olej z Inianki pozyskiwany jest w wyniku tłoczenia na zimno nasion Inianki (Inicznika siewnego). Popularna nazwa tego oleju w innych regionach Polski to olej rydzowy. Olej z Inianki Olivita to produkt 100 % naturalny. Dbamy, aby najwyższa jakość użytego do tłoczenia surowca przełożyła się na optymalne parametry i stabilność pozyskanego oleju.

Olej z Inianki został wyróżniony jako TOP PRODUKT „Doceń polskie” w 2018 r.

Olej ten charakteryzuje wysoka zawartość tłuszczów nienasyconych, w tym kwasów omega – 3 (30-40 %). Charakterystycznym kwasem tłuszczowym dla oleju z Inianki, rzadko występującym, obserwowanym również w oleju z czarnuszki jest kwas eikozadienowy (około 1,9 g/100 g). Ponadto olej ten zawiera naturalnie występującą w oleju witaminę E (74,3 mg/100 g).

Kwas linolowy (LA) i alfa-linolenowy (ALA) pomagają w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi. Korzystne działanie występuje w przypadku spożycia: 10 g LA dziennie i 2 g ALA dziennie.

Zastępowanie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi pomaga w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi. Kwas oleinowy jest tłuszczem nienasyconym.

Utrzymanie prawidłowego stanu zdrowia wymaga zrównoważonego odżywiania i prowadzenia zdrowego trybu życia.

Olej z Inianki należy do aromatycznych olejów, które podkreślą swym smakiem i zapachem nie jedną potrawę. Z uwagi na fakt, iż jest produktem 100 % naturalnym intensywność smaku, koloru i zapachu oleju może mieć zmienne nasilenie w poszczególnych partiach produktu.

Sugerowana porcja to 2 łyżeczki/ dzień.

Zastosowanie:

Olej rydzowy należy podawać na zimno – w wysokiej temperaturze traci swoje cenne właściwości. Pasuje przede wszystkim do sałatek i surówek. Stanowi smaczny dodatek do twarogu, makaronu, kaszy. Świetnie komponuje się z cebulą i czosnkiem. Można z niego przygotować np. prostą maczanę do pieczywa – małą cebulę siekamy w drobną kostkę, solimy, czekamy aż zmięknie. Następnie zalewamy ją połową szklanki oleju rydzowego. Całość doprawiamy pieprzem i szczyptą papryki. Polecamy do spożywania na zimno do sałatek, surówek, potraw spożywanych na zimno. Fantastycznie komponuje się z cebulą i śledziami.

Wartość odżywcza	w 100 g	w porcji: 2 łyżeczki(8g)	% RWS* w porcji
Wartość energetyczna	3700 kJ/ 900 kcal	296 kJ/ 72 kcal	4 %
Tłuszcz	100 g	8 g	11 %
W tym:			
Kwasy tłuszczowe nasycone	9 g	1 g	5 %



Wartość odżywcza	w 100 g	w porcji: 2 łyżeczki(8g)	% RWS* w porcji
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone	29 g	2 g	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	62 g	5 g	-
Węglowodany	0 g	0 g	0 %
W tym cukry	0 g	0 g	0 %
Białko	0 g	0 g	0 %
Sól	0 g	0 g	0 %

Kwasy tłuszczowe omega-3 40 g/100 g produktu

%RWS- Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej 8400 kJ/2000 kcal

Opakowanie 250 ml zawiera 29 sugerowanych porcji produktu

Przechowywanie: w ciemnym, chłodnym miejscu. Po otwarciu opakowania w lodówce.

Zastosowanie: na zimno, do sałatek, potraw lub bezpośredniego spożycia.

Kraj pochodzenia: Polska

Informacje o alergenach: może zawierać: **gluten, sezam, soję, orzechy: ziemne, laskowe, włoskie, makadamia, migdały**

Producent: Ol'Vita Krzysztof Dziaduch

Panków 2, 58-125 Pszenno