

Link do produktu: <https://wiejskie-smaki.pl/olej-slonecznikowy-tloczony-na-zimno-500ml-p-125.html>



## Olej słonecznikowy tłoczony na zimno 500ml

|                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| Cena            | <b>31 zł</b>      |
| Główny składnik | <b>Słonecznik</b> |

### Opis produktu

#### ☐☐ Olej słonecznikowy 500ml - do rodzinnych sałatek i domowych surówek

Duża miska sałatki na wspólny obiad, pasta do pieczywa na kilka śniadań czy domowy sos do warzyw - w takich potrawach warto zadbać również o smak oleju. **Olej słonecznikowy tłoczony na zimno 500ml** wyróżnia się wyraźnym aromatem świeżo łuskanych nasion słonecznika. Pasuje do codziennej kuchni opartej na prostych składnikach.

#### Charakterystyczny smak słonecznika

Olej jest tłoczony na zimno w Suwałkach z nasion słonecznika. Pozostaje **nierafinowany i nieoczyszczany**, a jego barwa może być jasnożółta lub intensywnie żółta. Wyrazisty smak dobrze komponuje się zarówno ze świeżymi warzywami, jak i kwaśnymi kiszonkami.

Przy pierwszym użyciu dodaj niewielką ilość, wymieszaj potrawę i spróbuj. Dzięki temu łatwiej dopasujesz intensywność słonecznikowego aromatu do pozostałych składników.

#### Co zawiera olej słonecznikowy?

W oleju występują jednonienasycone i wielonienasycone kwasy tłuszczowe, w tym **kwas linolowy należący do rodziny omega-6**. Szczegółowy podział tłuszczów oraz wartość energetyczną przedstawia tabela poniżej.

#### Zastosowanie w kuchni

- Do surówek z białej i czerwonej kapusty.
- Do sałatek z pomidorami, ogórkiem, rzodkiewką i zieleniną.
- Do past jajecznych, twarogowych i warzywnych.
- Do domowego majonezu, zimnych sosów oraz ostudzonych potraw z kaszą lub ziemniakami.

**Używaj wyłącznie na zimno.** Ten olej nie jest przeznaczony do smażenia, pieczenia ani gotowania. Jeśli dodajesz go do wcześniej ugotowanych składników, najpierw je ostudź.

#### Pomysł na sałatkę do wspólnego obiadu

Pokrój 3 pomidory, długi ogórek i pęczek rzodkiewek. W osobnym naczyniu połącz 20ml oleju słonecznikowego z 10ml soku z cytryny, posiekanym koperkiem, szczyptą soli i pieprzem. Polej warzywa sosem i wymieszaj tuż przed podaniem.

Tak przygotowana sałatka sprawdzi się jako dodatek do obiadu lub pieczywa. Dla bardziej wyrazistego smaku możesz dorzucić drobno pokrojoną czerwoną cebulę.

#### Pojemność 500ml do częstego używania

Większa butelka jest wygodna, gdy przygotowujesz zimne dodatki dla kilku osób. Z 500ml oleju zrobisz około **25 porcji sosu po 20ml**, takiego jak w przepisie powyżej. Ilość wykorzystanego oleju możesz dopasować do wielkości potrawy i własnych upodobań.

✳ **Jak przechowywać?**

**Olej przechowuj w lodówce przed otwarciem i po otwarciu.** Chroń go przed światłem, szczelnie zamykaj butelkę i przestrzegaj daty minimalnej trwałości podanej na etykiecie.

Drobne cząstki nasion mogą z czasem utworzyć naturalny osad na dnie butelki.

**Skład**

**100% olej z nasion słonecznika tłoczony na zimno.**

**Wartości odżywcze w 100ml produktu**

|                                         |                  |
|-----------------------------------------|------------------|
| Wartość odżywcza                        | W 100ml          |
| Wartość energetyczna                    | 3404kJ / 828kcal |
| Tłuszcz                                 | 92,0g            |
| w tym kwasy tłuszczowe nasycone         | 8,5g             |
| w tym kwasy tłuszczowe jednonienasycone | 48,3g            |
| w tym kwasy tłuszczowe wielonienasycone | 35,2g            |
| Węglowodany                             | 0g               |
| w tym cukry                             | 0g               |
| Białko                                  | 0g               |
| Sól                                     | 0g               |

**Informacja dla alergików:** produkt może zawierać **zboża zawierające gluten, orzeszki ziemne, orzechy** (migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca i pistacje), **gorczycę oraz sezam** ze względu na przetwarzanie innych surowców w zakładzie.