Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 03:55

Link do produktu: https://wiejskie-smaki.pl/olej-z-krokosza-barwierskiego-100ml-tloczony-na-zimno-p-99.html



Olej z krokosza barwierskiego 100ml - tłoczony na zimno

Cena	**20,00 zł**
Główny składnik	**Krokosz barwierski**

Opis produktu

□□ Olej z krokosza barwierskiego 100ml - delikatny smak do sałatek i past

Lubisz dodatki, które podkreślają smak potrawy i dobrze łączą się z różnymi składnikami? **Olej z krokosza barwierskiego 100ml** ma jasną, złocistą barwę oraz łagodny, lekko orzechowy smak. Pasuje do chrupiących warzyw, kremowego twarożku i domowych sosów. Mała butelka to wygodny wybór na pierwsze spotkanie z olejem krokoszowym i wypróbowanie kilku własnych połączeń.

□□ Prosty skład i tłoczenie w Suwałkach

Olej powstaje w suwalskiej olejarni z nasion krokosza barwierskiego. Jest **tłoczony na zimno, nierafinowany i niefiltrowany**. Po tłoczeniu przechodzi naturalny proces sedymentacji, podczas którego drobinki surowca opadają na dno. Następnie trafia do ciemnych butelek i jest przechowywany w warunkach chłodniczych.

Skład: 100% olej z nasion krokosza barwierskiego tłoczony na zimno.

Jak wykorzystać olej krokoszowy w kuchni?

Sięgaj po niego przy przygotowywaniu potraw podawanych na zimno. Jego delikatny smak pozwala swobodnie dobierać zioła, warzywa i przyprawy. Zacznij od niewielkiej ilości, wymieszaj składniki i dopasuj smak do swoich upodobań.

- **Do sałatek:** połącz z sałatą, ogórkiem, rzodkiewką i świeżym koperkiem.
- **Do twarożku:** dodaj do sera ze szczypiorkiem i drobno pokrojonymi warzywami.
- **Do hummusu i dipów:** wymieszaj z gotową pastą lub wykorzystaj przy przygotowaniu zimnego sosu.
- **Do pieczywa:** podaj w małej miseczce z ziołami do maczania kawałków chleba.

□□ Pomysł na szybki dressing cytrynowy

Wymieszaj **5ml oleju krokoszowego** z łyżeczką soku z cytryny, łyżeczką wody, posiekanym koperkiem i szczyptą pieprzu. Polej sałatę z ogórkiem oraz rzodkiewką tuż przed podaniem. Taki dressing dobrze pasuje do warzywnej sałatki serwowanej obok kanapek z twarożkiem. Proporcje cytryny i ziół możesz zmienić, jeśli wolisz bardziej kwaśny lub intensywniejszy smak.

❄ Przechowywanie i stosowanie na zimno

Przechowuj olej w lodówce, w szczelnie zamkniętej butelce, i chroń go przed światłem. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do stosowania na zimno. Nie używaj go do smażenia, pieczenia ani podgrzewania. Termin przydatności sprawdzisz na opakowaniu.

□□ Naturalny osad

Na dnie butelki może pojawić się osad powstały z drobnych cząstek nasion. Jest to naturalne zjawisko związane z sedymentacją oleju tłoczonego na zimno.

Wartości odżywcze w 100ml

Porcja 5ml dostarcza około 41kcal. Poniższa tabela przedstawia wartości dla 100ml produktu.

Składnik	W 100ml
Wartość energetyczna	3404kJ 828kcal
Tłuszcz	**92g**
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	9,3g
w tym kwasy tłuszczowe jednonienasycone	12,4g
w tym kwasy tłuszczowe wielonienasycone	70,3g
Węglowodany	**0g**
w tym cukry	0g
Białko	0g
Sól	0g

Informacje o alergenach

Produkt może zawierać **zboża zawierające gluten, orzeszki ziemne, migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, pistacje, gorczycę oraz sezam**, ponieważ w zakładzie przetwarzane są również te surowce.