



OLEJ LNIANY 200 ml

Cena brutto	10,00 zł
Cena netto	9,52 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
PKWiU	ex10.4
Producent	WOJ-LEN

Opis produktu

Olej lniany tłoczony na zimno

Olej lniany zimno tłoczony otrzymywany jest jako produkt o żółtawym zabarwieniu, specyficznym zapachu i lekko gorzkawym smaku poprzez tłoczenie metodą "na zimno" dojrzałych nasion lnu (łac. Semen Lini).

Zastosowanie:

Do ziemniaków, ryb, kasz, sera białego, pieczywa, surówek i sałatek. Spożywać w postaci pasty z chudym białym serem. W tym celu należy zmiksować olej lniany z chudym białym serem z dodatkiem chudego kefiru bądź jogurtu. Olej z serem należy miksować do momentu otrzymania pasty o konsystencji majonezu.

Dawkowanie:

Profilaktycznie zaleca się dawkę 2-4 łyżek stołowych dziennie

Przechowywanie:

Olej lniany tłoczony na zimno powinien być przechowywany w zaciemnionym miejscu, najlepiej w temperaturze 5-10 stopni Celsjusza. Termin przydatności do spożycia 3 miesiące.

Dostępne pojemności:

- Butelka jasne szkło 200ml.
- Butelka ciemne szkło 250ml.
- Butelka ciemne szkło 500ml

OLEJE

OLEJE