Dane aktualne na dzień: 05-11-2026 13:48

Link do produktu: https://megamarketonline.pl/olej-z-nasion-czarnuszki-250-ml-p-3853.html



OLEJ z nasion czarnuszki 250 ml

Cena brutto	**48,80 zł**
Cena netto	**46,48 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Stan magazynowy	**41 szt.**
Numer katalogowy	**003853-MMO**
Kod producenta	**5903631208263**
Kod EAN	**5903631208263**

Opis produktu

Przeznaczenie

Wyjątkowy produkt, który wzbogaci Twoją kuchnię o niepowtarzalny smak i aromat, a jednocześnie dostarczy cennych składników odżywczych. Pozyskiwany z nasion czarnuszki siewnej (Nigella sativa), znanej również jako czarny kminek, ten naturalny olej jest idealnym dodatkiem do dań serwowanych na zimno. Doskonale sprawdza się w sałatkach, surówkach, twarożkach, kaszach, makaronach, sosach, marynatach czy dipach, nadając im wyrazisty, lekko orzechowy smak z subtelną pikantną nutą, która wyróżnia go na tle innych olejów. Ten wszechstronny olej z nasion czarnuszki to nie tylko sposób na podniesienie walorów kulinarnych potraw, ale także skarbnica zdrowia. Bogaty w kwasy tłuszczowe, antyoksydanty i związki bioaktywne. Jego charakterystyczny aromat i głęboki smak sprawiają, że nawet najprostsze dania, jak sałatka z pomidorów czy kasza z warzywami, zyskują wyrafinowany charakter. Co ważne, olej ten najlepiej stosować na zimno, aby zachować jego pełnię właściwości odżywczych i uniknąć utraty delikatnych nut smakowych podczas podgrzewania. Olej z czarnuszki jest doskonałym wyborem dla osób, które cenią zdrową kuchnię i naturalne składniki. Można go wykorzystać do przygotowania domowych dressingów – np. z dodatkiem miodu i musztardy – lub jako składnik marynat do warzyw i serów. Świetnie komponuje się z twarożkiem, tworząc smaczną pastę kanapkową, a także wzbogaca smak makaronów na zimno czy hummusu. Doskonale sprawdza się jako omasta do pieczywa. Jego uniwersalność sprawia, że pasuje zarówno do lekkich, letnich potraw, jak i bardziej sycących dań jesienno-zimowych. Wybierz olej z nasion czarnuszki, jeśli chcesz dodać swoim potrawom wyrazistości i jednocześnie zadbać o zdrowszą dietę. To produkt, który łączy w sobie kulinarny potencjał z tradycją stosowania czarnego kminku, znanego od wieków w kulturach Bliskiego Wschodu i nie tylko. Wprowadź odrobinę egzotyki do swojej kuchni i ciesz się wyjątkowym smakiem oraz aromatem w każdym kęsie – idealny dla miłośników świadomego gotowania i naturalnych dodatków.

Zalety

- starannie wyselekcjonowane źródło surowca,
- nierafinowany,
- tłoczony na zimno,
- wysoka zawartość składników odżywczych,
- naturalny smak i aromat,
- bez sztucznych dodatków,
- unikalny smak,
- prosto od producenta z Polski.

Składniki

100% olej z nasion czarnuszki.

Składniki odżywcze

Wartość odżywcza w 100 ml

- Wartość energetyczna - 3404 kJ / 828 kcal
- Tłuszcz - 92,0 g, w tym:
- kwasy tłuszczowe:
- **nasycone** - 13,0 g
- **jednonienasycone** - 23,0 g
- **wielonienasycone** - 56 g
- Węglowodany - 0 g, w tym:
- **cukry** - 0 g
- Białko - 0 g
- Sól - 0 g
- Błonnik - 0 g

Sposób przechowywania

Przechowywać w suchym, chłodnym i zaciemnionym miejscu. Po otwarciu przechowywać w lodówce maksymalnie 3 - 4 tygodnie. Olej może zawierać naturalny osad.

Alergeny

Może zawierać orzechy włoskie i migdały.

Ilość

250 ml