Dane aktualne na dzień: 06-11-2026 21:32

Link do produktu: https://megamarketonline.pl/olej-z-nasion-krokosza-barwierskiego-250-ml-p-3804.html




# OLEJ z nasion krokosza barwierskiego 250 ml

| | |
|---|---|
| Cena brutto | **28,00 zł** |
| Cena netto | **26,67 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Stan magazynowy | **10 szt.** |
| Numer katalogowy | **003804-MMO** |
| Kod producenta | **5906843813089** |
| Kod EAN | **5906843813089** |

## Opis produktu

## Przeznaczenie

Wszechstronny i ceniony olej, który wzbogaci Twoją kuchnię o delikatny smak i wyjątkowe właściwości zdrowotne. Pozyskiwany metodą zimnego tłoczenia z nasion krokosza barwierskiego (Carthamus tinctorius), charakteryzuje się jasnozłotą barwą i subtelnym, neutralnym aromatem, który nie dominuje potraw. Jest doskonałym dodatkiem do dań na zimno, takich jak polewa do kanapek, owsianki, gotowanych warzyw, sałatek, sosów czy dressingów, a najczęściej wybierany jest jako baza do przygotowania domowego majonezu, oferując naturalną alternatywę dla tradycyjnych olejów. W kuchni olej z krokosza barwierskiego sprawdza się idealnie jako polewa do kanapek – np. z awokado czy twarożkiem – nadając im lekkości i zdrowego charakteru. Wzbogaca owsiankę, dodając jej aksamitnej konsystencji i wartości odżywczych, a w połączeniu z gotowanymi warzywami, takimi jak brokuły czy marchew, podkreśla ich naturalny smak. Jako składnik sałatek, sosów czy dressingów – np. z dodatkiem musztardy i miodu – tworzy harmonijne połączenia, które zachwycają podniebienie. Największą popularność zyskał jednak jako baza do domowego majonezu, gdzie jego neutralny smak i gładka tekstura zapewniają idealną konsystencję i zdrową alternatywę dla olejów rafinowanych. Olej z krokosza barwierskiego to nie tylko kulinarny dodatek, ale także źródło zdrowia. Bogaty w nienasycone kwasy tłuszczowe – zwłaszcza kwas linolowy (omega-6) – oraz witaminę E. Jego lekkość i uniwersalność sprawiają, że jest niezastąpiony w kuchni, szczególnie w daniach bez obróbki termicznej, gdzie zachowuje pełnię swoich właściwości. To produkt, który łączy smak z funkcjonalnością, idealnie wpisując się w potrzeby osób dbających o zdrową dietę. Wybierz olej z krokosza barwierskiego, jeśli szukasz naturalnego, wszechstronnego i zdrowego dodatku do swoich potraw. To doskonały wybór dla miłośników świadomego gotowania, którzy cenią delikatność smaku w połączeniu z korzyściami dla organizmu. Wprowadź ten wyjątkowy olej do kanapek, sałatek, majonezu czy owsianki i ciesz się jego subtelnym aromatem oraz dobroczynnym działaniem w każdym posiłku.

## 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 krokosza barwierskiego.

## Składniki odżywcze

**Wartość odżywcza w 100 ml**

- Wartość energetyczna - 3429 kJ / 819 kcal
- Tłuszcz - 92,0 g, w tym:
- kwasy tłuszczowe:
- **nasycone** - 8,5 g
- **jednonienasycone** - 13,6 g
- **wielonienasycone** - 68,1 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