Dane aktualne na dzień: 05-11-2026 13:49

Link do produktu: https://megamarketonline.pl/olej-z-nasion-ostropestu-250-ml-p-3851.html



OLEJ z nasion ostropestu 250 ml

Cena brutto	**28,00 zł**
Cena netto	**26,67 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Stan magazynowy	**41 szt.**
Numer katalogowy	**003851-MMO**
Kod producenta	**5903631208294**
Kod EAN	**5903631208294**

Opis produktu

Przeznaczenie

Wyjątkowy olej, który wzbogaci Twoją kuchnię o delikatny smak i niezwykłe właściwości zdrowotne. Pozyskiwany metodą zimnego tłoczenia z nasion ostropestu plamistego (Silybum marianum), charakteryzuje się subtelnym, lekko orzechowym aromatem i złocistą barwą. Jest doskonałym dodatkiem do dań serwowanych na zimno, takich jak sałatki, surówki, warzywa, kasze, ryż, ziemniaki, pasty kanapkowe, jogurt czy biały ser, oferując wszechstronność i naturalną elegancję w codziennym gotowaniu. Ten naturalny olej idealnie sprawdza się jako dressing do sałatek – np. z dodatkiem rukoli, pomidorów czy ogórka – nadając im łagodny smak i aksamitną konsystencję. Świetnie komponuje się z surówkami, wzbogacając je o delikatną nutę, a w połączeniu z kaszami, ryżem czy ziemniakami tworzy zdrowe i pożywne dania. Jako dodatek do pasty kanapkowej, jogurtu naturalnego czy białego sera podnosi walory smakowe i odżywcze prostych przekąsek, czyniąc je bardziej wyrafinowanymi. Olej z nasion ostropestu najlepiej stosować na zimno, aby w pełni zachować jego bogactwo składników i subtelny aromat, co czyni go niezastąpionym elementem zdrowej kuchni. Olej z ostropestu to nie tylko kulinarny dodatek, ale także skarb dla zdrowia. Bogaty w sylimarynę oraz nienasycone kwasy tłuszczowe, witaminę E i antyoksydanty. Jego łagodny smak sprawia, że doskonale komponuje się z różnorodnymi składnikami, od warzyw po nabiał, nie przytłaczając ich naturalnego charakteru, a jednocześnie dodając potrawom wartości odżywczych. Doskonale sprawdza się jako omasta do pieczywa. Wybierz olej z nasion ostropestu, jeśli szukasz naturalnego, zdrowego i wszechstronnego dodatku do swojej diety. To idealny wybór dla osób dbających o zdrowie wątroby, świadome odżywianie i wyrafinowany smak w kuchni. Wprowadź ten wyjątkowy olej do sałatek, surówek, kasz czy past kanapkowych i ciesz się jego dobroczynnym działaniem oraz delikatnym aromatem 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 nasion ostropestu.

Składniki odżywcze

Wartość odżywcza w 100 ml

- Wartość energetyczna - 3441 kJ / 837 kcal
- Tłuszcz - 93,0 g, w tym:
- kwasy tłuszczowe:
- **nasycone** - 21,21 g
- **jednonienasycone** - 20,25 g
- **wielonienasycone** - 51,02 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