

Villányi Szőlőmag Olaj 100%

250 ml

Először Nobel-díjas tudósunk, Dr. Szentgyörgyi Albert írta le 1936-ban először, hogy a szőlőmag tartalmazza valószínűleg a legtöbb természetes antioxidánst.

Termékleírás:	A pincészet tökéletesen érett kékszőlőinek magjából hidegsajtolással kinyert olaj rendkívül gazdag bioaktív antioxidáns anyagokban. A szőlőmag és -héj őrleményhez hasonlóan gazdag antioxidánsokban, rengeteg telítetlen zsírsavat tartalmaz, és például E-vitamin az összes többi olajféléénél sokkal magasabb arányban található meg benne.
Összetevők:	100% hidegsajtolású kékszőlőmag olaj
Adagolása:	Az olajból naponta egy teás- vagy egy evőkanállal fogyasszunk, vagy keverjük éteteinkhez.
Használata:	Magas hőtűrő képességének köszönhetően kiválóan alkalmas a gasztronómiában főzéshez, vagy saláták készítéséhez. A szőlőmag olajat akár krémekhez is keverhetjük, de natúr formában bőrünk ápolására is kiválóan alkalmas, pl. masszázsolajként.
Eltartható:	2 évig.

