

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 fogyasszuk, vagy keverjük ételünkhez. |
| 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. |

