

Olio di cumino nero alimentare 50 ml

EAN: 8410885077172 FABRICANTE: MARNYS



È l'olio dei faraoni in formato liquido. Ottenuto dalla spremitura a freddo dei semi di Nigella sativa.

DESCRIPCIÓN

Che cos'è l'olio di cumino nero alimentare e a cosa serve?

L'olio di cumino nero puro MARNYS® è ottenuto dai semi di Nigella sativa, attraverso un processo di spremitura a freddo. Questo metodo di ottenimento garantisce che tutte le tue proprietà siano mantenute nel loro stato migliore.

Questo olio contiene almeno il 55-65% di acido linoleico e l'1,28% di timochinone. L'acido linoleico, noto come Omega-6, è un acido grasso essenziale che funge da precursore per altri acidi grassi sintetizzati dal fegato. Il timochinone è un componente volatile del cumino nero, appartenente al gruppo dei benzochinoni, che ha dimostrato di possedere interessanti proprietà bioattive.

L'olio di cumino nero puro MARNYS® ha un colore giallo chiaro ed emana un aroma fresco e aromatico, simile a quello del pepe nero con un pizzico di noce moscata. È particolarmente adatto per piatti a base di verdure come frittiture, stufati e insalate, nonché per l'uso in pasticceria e pasticceria. Infatti, in India, è un ingrediente comune nel loro tradizionale pane naan.

I semi di cumino nero contengono un'alta concentrazione di vari tipi di omega: 3, 6, 7 e 9 (come acido oleico, palmitoleico, linolenico e linoleico). Presentano inoltre amminoacidi come arginina e leucina, carboidrati come glucosio e arabinosio, minerali come calcio, fosforo e ferro, steroli come β -sitosterolo e avanosterolo, tocoferoli come α , β , γ , timochinone, retinolo (vitamina A) e carotenoidi come i β -caroteni.

La Nigella sativa, comunemente nota come seme nero o cumino nero, appartiene alla famiglia botanica delle Ranunculaceae. Sebbene sia originario dell'Asia meridionale e sud-occidentale, attualmente è coltivato in aree come il Medio Oriente, il Nord Africa e l'Europa meridionale. Questa pianta raggiunge solitamente tra i 20 ei 90 cm di altezza e produce fiori di colore variabile dal bianco al celeste o viola. I semi di N. sativa sono stati tradizionalmente utilizzati in varie culture come conservanti alimentari, additivi o spezie, e il suo olio è utilizzato anche per le sue proprietà salutari.

L'olio di cumino nero puro MARNYS® è adatto a chi segue una dieta vegana.

Quali proprietà ha l'olio di cumino nero alimentare?



Olio di cumino nero alimentare 50 ml

EAN: 8410885077172 FABRICANTE: MARNYS



Ha la proprietà di essere un buon conservante alimentare, additivo o spezia.

Qual è la composizione dell'olio di cumino nero alimentare?

Olio di semi di cumino nero al 100% (*Nigella sativa*), ottenuto mediante spremitura a freddo

Come viene utilizzato l'olio di cumino nero alimentare?

Uso alimentare. 1 cucchiaino, 1-2 volte al giorno, prima dei pasti o aggiunto al cibo già servito (insalate, stufati o zuppe). Non riscaldare. Agitare bene prima dell'uso.

