

Oli de Comí Negre Alimentari 50 ml

EAN: 8410885077172 FABRICANTE: MARNYS



És l'oli dels faraons en format líquid. Obtingut mitjançant pressió en fred de les llavors de *Nigella sativa*.

DESCRIPCIÓ

Què és i per a què serveix l'Oli de Comí Negre Alimentari?

L'Oli Pur de Comí Negre MARNYS® és elaborat a partir de les llavors de *Nigella sativa*, mitjançant un procés de premsat en fred. Aquest mètode d'obtenció assegura que totes les propietats es mantinguin en el millor estat.

Aquest oli conté com a mínim un 55-65% d'àcid linoleic i un 1,28% de timoquinona. L'àcid linoleic, conegut com a Omega-6, és un àcid gras essencial que actua com a precursor d'altres àcids grassos sintetitzats pel fetge. La timoquinona és un component volàtil del Comino Negro, pertanyent al grup de les benzoquinones, que ha demostrat tenir interessants propietats bioactives.

L'Oli Pur de Comí Negre MARNYS® té un color groc clar i emet una aroma fresca i aromàtica, similar a la del pebre negre amb un toc d'olor de nou moscada. És especialment adequat per a plats a base de vegetals, com saltejats, guisats i amanides, així com per al seu ús en fleca i rebosteria. De fet, a l'Índia, és un ingredient comú al seu pa naan tradicional.

Les llavors de Comino Negro contenen una alta concentració de diversos tipus d'Omegues: 3, 6, 7 i 9 (com àcids oleic, palmitoleic, linolènic i linoleic). També presenten aminoàcids com l'arginina i la leucina, carbohidrats com la glucosa i l'arabinosa, minerals com el calci, el fòsfor i el ferro, esterols com el β -sitosterol i l'avanesterol, tocoferols com l' α , β , γ , timoquinona retinol (vitamina A) i carotenoides com els β -carotens.

Nigella sativa, comunament coneguda com a llavor negra o comí negre, pertany a la família botànica Ranunculaceae. Encara que va tenir el seu origen al sud i sud-oest d'Àsia, actualment es cultiva en àrees com l'Orient Mitjà, l'Àfrica del Nord i el sud d'Europa. Aquesta planta sol assolir entre 20 i 90 cm d'alçada i produeix flors que varien en colors des del blanc al blau pàl·lid o porpra. Les llavors de *N. sativa* han estat usades tradicionalment en diverses cultures com a conservants d'aliments, additius o espècies, i el seu oli també s'utilitza per les seves propietats saludables.

L'Oli Pur de Comí Negre MARNYS® és apte per a persones que segueixen una dieta vegana.

Quines propietats té l'Oli de Comí Negre Alimentari?



Oli de Comí Negre Alimentari 50 ml

EAN: 8410885077172 FABRICANTE: MARNYS



Té la propietat de ser un bon conservant daliments, additiu o espècies.

Quina és la composició de l'Oli de Comí Negre Alimentari?

100% oli de llavor de comí negre (*Nigella sativa*), obtingut per pressió en fred

Com es fa servir l'Oli de Comí Negre Alimentari?

Ús alimentari. 1 culleradeta, 1-2 vegades al dia, abans dels àpats o afegida al menjar ja servit (amanides, guisats o sopes). No escalfar. Agitar bé abans de fer servir.

