

Sesammatolja 500 ml

EAN: 8410885074362 FABRICANTE: MARNYS



MARNYS S samo Food Oil har en mycket speciell och lätt smak. Det rekommenderas att ta det rå, och om det används för matlagning är den maximala uppvärmningstemperaturen 180 C. Den är perfekt att använda i sallader, röror, stekta rätter och asiatiska köksrecept som nudlar eller ris. och den är lämplig för veganer.

DESCRIPCIÓN

Vad är sesammatolja och vad är den till för?

MARNYS® Sesammatolja erhålls genom kallpressning av Sesamum indicum-frön. Denna metod garanterar att alla dina fastigheter hålls i optimalt skick.

Den innehåller Omegas 6 och 9, vilket är minst 36-48% linolsyra (Omega 6) och 35-44% oljesyra (Omega 9). Dessa omega är viktiga, eftersom människokroppen inte producerar dem.

Sesamolja är en mycket omättad matolja rik på omega essentiella fettsyror (40-60 % av det totala innehållet), vitamin E (alfa-tokoferol) och lignaner, såsom sesamin, sesamol och sesamol.

Den erhålls från Sesam (Sesamum indicum), som tillhör familjen Pedaliaceae. Det är den nionde viktigaste oljeväxtgrödan i världen, med Indien, Kina, Sudan, Etiopien, Uganda och Pakistan som de främsta producenterna.

MARNYS® Sesammatolja har en mycket speciell och lätt smak. Det rekommenderas att konsumera det rå, och om det används för matlagning bör den maximala uppvärmningstemperaturen vara 180 °C. Den är perfekt för sallader, röror, friterade rätter och asiatiska köksrecept, som nudlar eller ris.

Vad är sammansättningen av sesammatolja?

100% ren **sesamolja**

Hur använder man sesammatolja?

Värm inte över 180 grader. Perfekt i sallader, såser, kakor, stekt mat.

Den rekommenderas även för extern användning som fuktkräm för huden.

