

Sesamvoedselolie 125 ml

EAN: 8410885074355 FABRICANTE: MARNYS



MARNYS S samo Food Oil heeft een zeer bijzondere en lichte smaak. Het wordt aanbevolen om het rauw te gebruiken, en als het wordt gebruikt voor koken is de maximale verwarmingstemperatuur 180 C. Het is perfect om te gebruiken in salades, roerbakgerechten, gefrituurde gerechten en recepten uit de Aziatische keuken, zoals noedels of rijst. en het is geschikt voor veganisten.

DESCRIPCIÓN

Wat is Sesamvoedselolie en waar dient het voor?

MARNYS® Sesame Food Oil wordt verkregen door het koud persen van Sesamum indicum-zaden. Deze werkwijze garandeert dat al uw eigenschappen in optimale staat worden gehouden.

Het bevat Omega's 6 en 9, namelijk minimaal 36-48% linolzuur (Omega 6) en 35-44% oliezuur (Omega 9). Deze Omega's zijn essentieel, omdat het menselijk lichaam ze niet aanmaakt.

Sesamolie is een sterk onverzadigde eetbare olie die rijk is aan essentiële Omega-vetzuren (40-60% van de totale inhoud), vitamine E (alfa-tocoferol) en lignanen, zoals sesamine, sesamol en sesamol.

Het wordt verkregen uit sesam (Sesamum indicum), behorend tot de Pedaliaceae-familie. Het is het negende belangrijkste oliezaadgewas ter wereld, met India, China, Soedan, Ethiopië, Oeganda en Pakistan als de belangrijkste producenten.

MARNYS® Sesame Food Oil heeft een zeer bijzondere en lichte smaak. Het wordt aanbevolen om het rauw te consumeren, en als het wordt gebruikt om te koken, mag de maximale verwarmingstemperatuur 180 °C zijn. Het is perfect voor salades, wokgerechten, gefrituurde gerechten en recepten uit de Aziatische keuken, zoals noedels of rijst.

Wat is de samenstelling van sesamvoedselolie?

100% pure **sesamolie**

Hoe sesamvoedselolie te gebruiken?

Verwarm niet boven de 180 graden. Ideaal in salades, sauzen, cakes, gefrituurd voedsel.

Het wordt ook aanbevolen voor uitwendig gebruik als huidbevochtiger.

