

Voedsel Zwarte Komijnolie 50 ml

EAN: 8410885077172 FABRICANTE: MARNYS



Het is de olie van de farao's in vloeibaar formaat. Verkregen door koude persing van de zaden van Nigella sativa.

DESCRIPCIÓN

Wat is voedsel zwarte komijnolie en waar is het voor?

MARNYS® Pure Zwarte Komijnolie wordt gemaakt van de zaden van Nigella sativa, via een koud persproces. Deze manier van verkrijgen zorgt ervoor dat al uw eigenschappen in de beste staat worden gehouden.

Deze olie bevat minimaal 55-65% linolzuur en 1,28% thymoquinon. Linolzuur, bekend als Omega-6, is een essentieel vetzuur dat fungeert als een voorloper van andere vetzuren die door de lever worden gesynthetiseerd. Thymoquinone is een vluchtig bestanddeel van zwarte komijn, behorend tot de groep van de benzoquinonen, waarvan is aangetoond dat het interessante bioactieve eigenschappen heeft.

MARNYS® Pure Zwarte Komijnolie heeft een lichtgele kleur en straalt een fris en aromatisch aroma uit, vergelijkbaar met dat van zwarte peper met een vleugje nootmuskaat. Het is vooral geschikt voor plantaardige gerechten, zoals wokgerechten, stoofschotels en salades, maar ook voor gebruik bij bakken en gebak. In India is het zelfs een veelgebruikt ingrediënt in hun traditionele naanbrood.

Zwarte komijnzaden bevatten een hoge concentratie van verschillende soorten Omega's: 3, 6, 7 en 9 (zoals oliezuur, palmitoleïne, linoleenzuur en linolzuur). Ze bevatten ook aminozuren zoals arginine en leucine, koolhydraten zoals glucose en arabinose, mineralen zoals calcium, fosfor en ijzer, sterolen zoals β -sitosterol en avanesterol, tocoferolen zoals α , β , γ , thymoquinon, retinol (vitamine A) en carotenoïden zoals β -carotenen.

Nigella sativa, beter bekend als zwart zaad of zwarte komijn, behoort tot de botanische familie Ranunculaceae. Hoewel de oorsprong ligt in Zuid- en Zuidwest-Azië, wordt hij momenteel verbouwd in gebieden als het Midden-Oosten, Noord-Afrika en Zuid-Europa. Deze plant wordt meestal tussen de 20 en 90 cm hoog en produceert bloemen die in kleur variëren van wit tot lichtblauw of paars. De zaden van N. sativa worden traditioneel in verschillende culturen gebruikt als conserveermiddel, additief of specerijen voor voedsel, en de olie wordt ook gebruikt vanwege zijn gezonde eigenschappen.

MARNYS® Pure Zwarte Komijnolie is geschikt voor mensen die een veganistisch dieet volgen.



Voedsel Zwarte Komijnolie 50 ml

EAN: 8410885077172 FABRICANTE: MARNYS



Welke eigenschappen heeft eetbare zwarte komijnolie?

Het heeft de eigenschap een goed conserveermiddel te zijn voor voedingsmiddelen, additieven of specerijen.

Wat is de samenstelling van Food Black Cumin Oil?

100% zwarte komijnzaadolie (*Nigella sativa*), verkregen door koude persing

Hoe wordt voedsel zwarte komijnolie gebruikt?

Voedingsgebruik. 1 theelepel, 1-2 keer per dag, vóór de maaltijd of toegevoegd aan reeds geserveerd voedsel (salades, stoofschotels of soepen). Niet verwarmen. Goed schudden voor gebruik.

