



SCHEDA TECNICA
Olio di Semi di Girasole

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

DESCRIZIONE

L'olio di semi di girasole BASSO viene estratto dai semi essiccati della pianta *Helianthus annus* ed è un olio ricco di acidi grassi polinsaturi ed in particolar modo di acido linoleico, precursore degli "omega 6", acidi grassi essenziali che non vengono sintetizzati dall'organismo e devono essere introdotti esclusivamente con la dieta. Altra peculiarità di quest'olio è quella di essere particolarmente ricco di Vitamina E ed in genere di tocoferoli, potenti antiossidanti che lo preservano dall'irrancidimento e gli conferiscono, se usato a crudo, un'importante azione anti-age in quanto capaci di contrastare l'effetto nefasto dei radicali liberi nel nostro organismo.

L'olio di semi di girasole BASSO va utilizzato preferibilmente a crudo per beneficiare a pieno del suo contenuto in Vitamina E. E' ideale per condire in insalate o piatti freddi, per la preparazione di conserve vegetali o come base emulsionante per le salse. Meno indicato per le frittiture essendo un grasso facilmente degradabile alle alte temperature.

TIPOLOGIA PRODOTTO

Olio di semi di girasole

TIPOLOGIA CONFEZIONE

Bottiglia in PET da 1 L – 5L – 10L - 20L

TIPOLOGIA MATERIA PRIMA

Semi essiccati di girasole (*Helianthus annus*)

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Ungheria e Romania

TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE

L'olio di semi di girasole viene prodotto a partire dai semi essiccati di *Helianthus annus* attraverso una preventiva estrazione con solvente. L'olio grezzo ottenuto viene sottoposto ad un processo di raffinazione fino ad ottenere un olio limpido, di colore giallo paglierino, privo di odori e sapori anomali e dalle caratteristiche chimiche conformi ai requisiti di legge.

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

L'olio di semi di girasole è un olio dal colore giallo paglierino molto chiaro e dall'odore e sapore neutri.

VALORI NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER NUTRITION DECLARATION PER	100ML	100g
Energia/Energy	3404 kJ/828 kcal	3700 kJ/ 900 kcal
Grassi/ Fats di cui /of which	92g	100 g
• acidi grassi saturi/saturates	10g	11 g
• acidi grassi monoinsaturi / monounsaturates	24g	26 g
• acidi grassi polinsaturi/ polyunsaturates	58g	63 g
Carboidrati/Total Carbohydrates di cui /of which	0 g	0 g
• zuccheri/ sugars	0 g	0 g
Proteine/Protein	0 g	0 g
Sale/Salt	0 g	0 g

CONSIGLI D'USO

L'olio di semi di girasole BASSO va utilizzato preferibilmente a crudo per beneficiare a pieno del suo contenuto in Vitamina E. E' ideale per condire in insalate o piatti freddi, per la preparazione di conserve vegetali o come base emulsionante per le salse. Meno indicato per le frittiture essendo un grasso facilmente degradabile alle alte temperature.

Può contenere traccia di olio di arachide o di olio di soia.