



ZASTOSOWANIE KUŁINARNE OLIWI I OLEJÓW



Oleje do spożycia tylko na surowo

(sałatki, surówki, koktajle
lub łyżeczka dziennie
dla zdrowia)

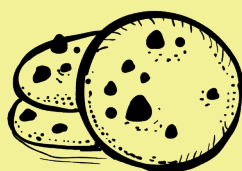


- Olej Lniany
- Olej z Konopi
- Olej Rydzowy (z Lnianki)
- Olej z nasion Ostropestu
- Olej z nasion Chia
- Olej z nasion Sacha Inchi
- Olej z nasion Czarnuszki
- Olej Rzepakowy virgin
- Olej do Sałatek
- Olej z Orzechów Włoskich
- Olej z pestek Dyni
- Olej z nasion Marchwi
- Olej z nasion Wiesiołka
- Olej z pestek Dzikiej Róży
- Olej z owoców Rokitnika
- Olej z nasion Kozieradki



Oleje, które można podgrzewać (max do 180°C)

(gotowanie, pieczenie,
duszenie)

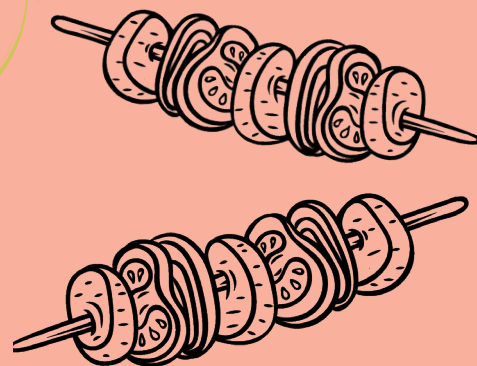


- Olej z Orzechów Ziemnych
- Olej Kokosowy
- Olej Sezamowy
- Olej z Krokoszu
- Olej Arganowy
- Olej z pestek Moreli
- Olej z Migdałów
- Olej Słonecznikowy
- Olej Rzepakowy



Oleje, które można używać w wyższych temperaturach

(gotowanie, duszenie,
smażenie, grillowanie,
pieczenie)



- Oliwa z Oliwek (190°C)
- Oliwa z Mastem Ghee (200°C)
- Olej z mięszu Awokado (250°C)
- Oliwa z Oliwek (210°C)
(częściowo dezodoryzowana)
- Oleje bezwonne:
(dezodoryzowane)
 - Kokosowy (190°C)
 - Słonecznikowy (210°C)
 - Rzepakowy (190°C)
- Ghee (masło klarowane) (250°C)

