

Olej Lniany BUDWIGOWY 500ml OD PRODUCENTA

Galeria Produktu



Opis Produktu

Olej Lniany BUDWIGOWY 500ml OD PRODUCENTA - Naturalne Źródło Zdrowia Olej Lniany BUDWIGOWY - Esencja Natury w Każdej Kropli Odkryj moc natury zamkniętą w butelce naszego oleju lnianego BUDWIGOWEGO. Ten 100% naturalny, nierafinowany olej jest tłoczony na zimno z wyselekcjonowanych odmian lnu, zachowując wszystkie cenne składniki odżywcze. Składniki: Olej lniany, tłoczony na zimno, nierafinowany, nieoczyszczony. Sposób użycia: Idealny jako dodatek do sałatek, surówek, sosów, majonezów lub w postaci pasty serowo-olejowej dr Budwig. Przechowywanie: W szczelnie zamkniętej butelce w temperaturze 5-25°C. Chronić przed promieniami słonecznymi. Po otwarciu przechowywać w lodówce. Informacja o alergenach: Produkt może zawierać sezam, różne orzechy oraz zboża zawierające gluten. Smak i Aromat Natury Nasz olej lniany BUDWIGOWY zachwyca autentycznym, naturalnym smakiem. Charakteryzuje się żółtawym zabarwieniem i swoistym aromatem, który jest dowodem jego wysokiej jakości i świeżości. Smak oleju może mieć delikatną orzechową nutę, czasem z lekką goryczką, co jest naturalną cechą najlepszych odmian siemienia lnianego. Ta subtelna paleta smaków sprawia, że olej

doskonale komponuje się z wieloma potrawami, dodając im głębi i charakteru. Aromat świeżo tłoczonego lnu przenosi nas prosto na pola, gdzie dojrzewają złociste kwiaty lnu, zapewniając nie tylko kulinarne, ale i zmysłowe doznania. Zalety Oleju Lnianego BUDWIGOWEGO Nasz olej lniany to skarbnica zdrowia i dobrego smaku. Dzięki metodzie tłoczenia na zimno zachowuje wszystkie cenne składniki odżywcze. ✓ 100% naturalny - bez dodatków i konserwantów ✓ Bogaty w kwasy omega-3 - wspiera zdrowie serca i układu krążenia ✓ Tłoczony na zimno - zachowuje maksimum składników odżywczych ✓ Nierafinowany - pełnia smaku i aromatu ✓ Wszechstronne zastosowanie - idealny do sałatek i past ✓ Butelka z ciemnego szkła - chroni olej przed utlenianiem

Jak Cieszyć się Olejem Lnianym BUDWIGOWYM? Odkryj wszechstronność naszego oleju lnianego w codziennej kuchni. Oto kilka prostych sposobów na wzbogacenie Twoich posiłków: Dodaj łyżkę oleju do porannego smoothie dla energetycznego rozpoczęcia dnia Skrop sałatkę olejem lnianym, aby nadać jej orzechowy aromat i zwiększyć wartość odżywczą Przygotuj pastę dr Budwig, mieszając olej z twarogiem - to zdrowa i sycąca przekąska Użyj oleju jako bazy do domowych dressingów, aby wzbogacić smak potraw

Specyfikacja Produktu Nasz olej lniany BUDWIGOWY to prawdziwy skarb natury. Oto kilka inspirujących sposobów na jego wykorzystanie w kuchni: Klasycznie: Dodaj łyżkę oleju do sałatki z rukoli, pomidorów i orzechów włoskich dla pełni smaku i zdrowia. Z nutą fantazji: Przygotuj pastę z awokado, oleju lnianego i czosnku - idealne zdrowe smarowanie do pieczywa. Na szybko: Zmiksuj olej lniany z jogurtem naturalnym i świeżymi ziołami, tworząc błyskawiczny, zdrowy dip do warzyw. Pamiętaj, że nasz olej jest tłoczony na bieżąco, co gwarantuje jego świeżość i najwyższą jakość. Butelka z ciemnego szkła chroni olej przed światłem, a korek niekapek zapewnia wygodne dozowanie.

Dlaczego Warto Wybrać Nasz Olej Lniany? Wybierając nasz olej lniany BUDWIGOWY, stawiasz na najwyższą jakość i zdrowie. Jesteśmy dumni z otrzymania tytułu Zdrowa Marka Roku 2024, co potwierdza nasze zaangażowanie w dostarczanie produktów najwyższej klasy. Nasz olej jest nie tylko smaczny i zdrowy, ale także w pełni przebadany, co gwarantuje jego bezpieczeństwo i wartość odżywczą. Inwestując w nasz produkt, inwestujesz w swoje zdrowie i dobre samopoczucie. Dołącz do grona zadowolonych klientów, którzy doceniają naturalne, wysokiej jakości produkty w

przystępnej cenie. Sekcja pytań i odpowiedzi Czy olej lniany BUDWIGOWY jest odpowiedni dla wegan? Tak, nasz olej lniany jest w 100% roślinny i odpowiedni dla wegan oraz wegetarian. Jak długo można przechowywać olej po otwarciu? Po otwarciu olej należy przechowywać w lodówce i najlepiej spożyć w ciągu 4-6 tygodni dla zachowania optymalnych właściwości. Czy olej lniany można podgrzewać? Nie zaleca się podgrzewania oleju lnianego. Najlepiej stosować go na zimno, aby zachować wszystkie cenne składniki odżywcze. Czy olej lniany ma certyfikaty ekologiczne? Nasz olej jest produkowany z najwyższą starannością, jednak aby uzyskać informacje o aktualnych certyfikatach, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Marka	VitaFarm
Kod producenta	502
Nazwa handlowa	Olej lniany
Pojemność	500
Rodzaj	olej lniany
Typ	nierafinowany
Produkt nie zawiera	antyzbrylaczy, barwników, cukru, drożdży, glutenu, GMO, jajek, konserwantów, lakto
Waga produktu z opakowan 1	
EAN (GTIN)	5902273240969
Stan	Nowy
Stan opakowania	oryginalne