

OLIO VERGINE DI GIRASOLE



L'Olio vergine di girasole, non raffinato, è ottenuto dalla spremitura meccanica dei semi decorticati di *helianthus annuus*. Il suo profumo è leggero, il gusto dolce e delicato, adatto per ogni preparazione culinaria.

Ingredienti

Olio Vergine di Girasole*.*Biologico

Nutrizione

L'olio vergine di girasole è ricco di Vitamina A, che ha importanti proprietà antiossidanti, combatte i radicali liberi e favorisce il rinnovo cellulare.

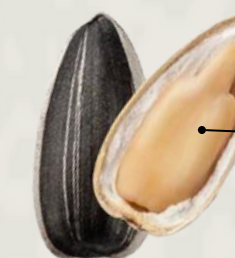
In Cucina:



Prova a condire le tue verdure preferite con l'olio vergine di girasole, unendolo a odori e spezie per creare un condimento unico!

Come si usa?

Altamente versatile, si può utilizzare sia per condire che per cucinare. E' sconsigliato l'utilizzo per la frittura. E' ottimo per la preparazione di salse e condimenti: con il suo gusto delicato arricchirà le vostre preparazioni!



Guscio del seme

Seme decorticato
(senza guscio)

Il nostro olio si estrae da qui!

Curiosità

I girasoli sono i fiori che in natura raggiungono le altezze più considerevoli: possono infatti facilmente superare i due metri (alcune specie arrivano addirittura a quattro metri!).