

OLIO VERGINE DI NOCE



Il nostro Olio Vergine di Noce viene estratto direttamente dai gherigli, la parte commestibile della noce. Ha un colore giallo chiaro ed un sentore di frutta secca. E' un olio delicato, dall'aroma unico.

Ingredienti

Olio Vergine di Noce*. *Biologico

Nutrizione

Quest'olio è ricco di Omega 9, ma anche di Omega 6 e Omega 3. Gode di elevate proprietà antibatteriche e antivirali, protegge il sistema cardiovascolare ed è utile per combattere le infiammazioni.

In Cucina:



Quest'olio è perfetto per preparare creme spalmabili homemade. In foto, la crema di noci **pecan** preparata dalla nostra Ambassador Carlotta.

Come si usa?

Il suo gusto aromatico e delicato lo rendono ottimo come condimento a freddo, su piatti a base di pesce, verdure o cereali, ma anche per la preparazione di pesti e creme spalmabili.

Si sconsiglia l'utilizzo per preparazioni che necessitano la cottura.

Curiosità

L'olio di noce è usato come diluente per la pittura ad olio è particolarmente apprezzato, in quanto secca rapidamente e non ha un odore forte.

Cura capelli

L'olio di noci, se utilizzato con costanza sul cuoio capelluto, riattiva il micro-circolo ed esercita una profonda pulizia della cute liberandola dalla forfora secca.