

OLIO DI VINACCIOLI

Olio di semi d'uva



I vinaccioli sono i piccoli semi contenuti negli acini dell'uva. Per la spremitura dell'olio, si utilizzano solamente quelli delle uve da vino, ovvero della pianta vitis vinifera. Poco conosciuto, in realtà è un prodotto fantastico, sia dal punto di vista alimentare che cosmetico.

Ingredienti

Olio di Vinaccioli naturale.

Nutrizione

Quest'olio è ricco di acidi grassi essenziali, in particolare di acido linoleico (Omega 6). Inoltre, è ricco di nutrienti, in quanto i vinaccioli contengono calcio, fosforo e flavonoidi.

In Cucina:



L'Olio di Vinaccioli può esser impiegato in qualsiasi preparazione; In foto, la nostra Ambassador Giulia lo ha utilizzato per preparare un'ottima **maionese** homemade!

Come si usa?

Altamente versatile, si può utilizzare per condire, cucinare, friggere, per salse ed emulsioni, e molto altro. Inoltre, si può utilizzare anche nella cosmesi: quest'olio ha proprietà astringenti, quindi rassoda la pelle e stimola la microcircolazione capillare.

Curiosità

In ogni acino d'uva ci possono essere da 1 a 4 vinaccioli, ed ogni vinacciolo contiene circa il 16% d'olio.

Per ottenere 1 litro di olio di vinaccioli è necessario un grandissimo quantitativo di semi!

Sostenibilità

I vinaccioli sono considerati uno "scarto" dell'industria vitivinicola, ma un tesoro per l'industria olearia. Il loro utilizzo permette di ridurre lo spreco di un settore a favore della prosperità di un'altro.