

# Olio di Vinacciolo

Convenzionali • Not organic • Nicht Biologisch

## CARATTERISTICHE FEATURES/MERKMALE

**Colore:** Giallo chiaro  
**Gusto:** Delicato

**Color:** Light yellow  
**Taste:** Delicate

**Farbe:** Hellgelb  
**Geschmack:** Delikat

## CUCINA COOKING/KOCHEN

Cucinare, prodotti da forno.

Cooking and baking.

Kochen und Backen.



IT

EN

DE

IT

EN

DE



## DESCRIZIONE DESCRIPTION/BESCHREIBUNG

**IT** I **vinaccioli** sono i piccoli semi contenuti negli acini dell'uva. A loro volta, questi piccoli chicchi contengono un olio prezioso, l'olio di vinacciolo, appunto. Come ne viene fuori? Si sprema a freddo, rigorosamente senza l'impiego di solventi chimici. Poco conosciuto, in realtà è un prodotto fantastico, sia dal punto di vista alimentare che cosmetico. I vinaccioli sono infatti ricchi di calcio, fosforo e flavonoidi e di acidi organici dall'elevata proprietà schiarente.

**EN** **Grape seeds** are the small seeds contained in the grapes. In turn, these small grains contain a precious oil, the grape seed oil, in fact. How does it come out? It is cold pressed, strictly without the use of chemical solvents. Little known, it is actually a fantastic product, both from a food and cosmetic point of view. Grape seeds are in fact rich in calcium, phosphorus and flavonoids and organic acids with high lightening properties.

**DE** Traubenkerne sind die in den Trauben enthaltenen kleinen Samen. Diese kleinen Körner enthalten wiederum ein kostbares Öl, das Traubenkernöl. Wie kommt es raus? Es wird kalt gepresst, ausschließlich ohne die Verwendung von chemischen Lösungsmitteln. Wenig bekannt, ist es tatsächlich ein fantastisches Produkt, sowohl aus der Sicht des Essens als auch der Kosmetik. Traubenkerne sind in der Tat reich an Kalzium, Phosphor und Flavonoiden und organischen Säuren mit stark aufhellenden Eigenschaften.

## FORMATO SIZE/GRÖßE

1 Lt

