

100% pannenský hroznový olej lisovaný za studena ze semen vinné révy.

Vhodný pro ochucení salátů a syrovou zeleninu, pro výrobu krémové a lehké majonézy.

Díky vysoké odolnosti při vaření je široce používaný olej pro grilování a fondue.

Na výrobu **1 litru** oleje je potřeba přibližně **600 kg hroznů**.

Olej z hroznových jader se vyznačuje velmi nízkým obsahem nasycených mastných kyselin 10% a jeho vysoký obsah **nenasycených mastných kyselin**. olejové 17% (který se nachází v olivovém oleji), a zvláště více než 70% linolové.

Kyselina linolová je základní mastná kyselina, která nemůže být syntetizována v těle. Tato mastná kyselina hraje zásadní roli v agregaci krevních destiček, ochrana proti zánětům nebo alergickým jevům.

Má příznivý vliv na **snižování cholesterolu LDL**.

Jedná se o přírodní antioxidant, který bojuje s volnými radikály, které mění buňky a jsou zdrojem obecného procesu stárnutí či degenerativních chorob. Olej obsahuje v průměru o 1,2 g / l fenolických látek, které sestávají z 25% vitaminu E, 15% tokoferolů, jejichž antioxidant je s výhodnější než vitamin E a 60% tokotrienolů.



má **antioxidační účinky**.

Bez **přídavných barvicích a konzervačních látek**.

Prodáváme v lahvích **0,75l**

Přítomnost chlorofylu dává oleji nádech zelené barvy a