






OLEJE ZA STUDENA LISOVANÉ



Výroba za studena lisovaných olejů je šetrná forma získání panenského oleje. Tímto způsobem zpracování olejnatých semen přinášíme na trh výrobky, které si zachovávají zdraví prospěšné cenné vitamíny a antioxidanty. Oleje mají plnou, lahodnou chuť a jemnou vůni po výchozí surovině.

NÁZEV	POPIS	BALENÍ
MANKA	Řepkový olej za studena lisovaný, nerafinovaný. Použití: do salátů, k výrobě majonéz dresingů, zálivek, do těsta. Pouze na studenou kuchyni.	
SLUNKA	Slunečnicový olej za studena lisovaný, nerafinovaný. Použití: do salátů, k výrobě majonéz dresingů, zálivek, do těsta. Pouze na studenou kuchyni.	
LNĚNÝ	Lněný olej za studena lisovaný ze semen lnu, nerafinovaný. Použití: do salátů. Pouze na studenou kuchyni.	



NÁZEV	POPIS	BALENÍ
DÝŇOVÝ	Dýňový olej za studena lisovaný ze semen dýně, nerafinovaný. Použití: do salátů, dresingů, na sýry, ryby, do chlebového těsta, na palačinky.	
OLIVIE	Olivový olej extra virgin-výběrová jakost olivového oleje získaného přímo z oliv pouze mechanickými postupy. Nerafinovaný. Použití: do salátů, k výrobě majonéz dresingů, zálivek, do těsta. Pouze na studenou kuchyni.	
POMACE	Olivový olej z pokrutin. Vhodný pro smažení a teplou kuchyni.	