

Arganolie

Marokkaans, koud geperst, 100 % natuurzuiver,
uit gecontroleerde biologische teelt

Arganolie wordt op traditionele, intensieve Berber-manier verkregen uit het ongeroosterde zaad van de arganboom (*Argania spinosa*), die groeit in het zuidwesten van Marokko. Als kostbare gastronomische bakolie heeft arganolie een stevige plek veroverd in de veeleisende keuken. Arganolie bestaat voor ca. 80% uit biologisch actieve onverzadigde vetzuren, met name linol- en oleïnezuur, die bijdragen aan het behoud van een normaal cholesterolniveau in het bloed (vanaf 10 g linolzuur per dag, wat overeenkomt met ongeveer 30 g arganolie). Met zijn typische aroma is arganolie bijzonder geschikt voor het verfijnen van salades en warme gerechten, maar het kan ook puur worden ingenomen (1 - 3 theelepels per dag). Uitwendig ook geschikt voor de verzorging van een droge en ruwe huid.

Gemiddelde voedingswaarde per 100 g:

Calorische waarde: 3770 kJ / 900 kcal, vet: 100 g, waarvan verzadigde vetzuren: <20 g, enkelvoudig onverzadigde vetzuren: ca. 45 g, waarvan oleïnezuur: ca. 43 g, meervoudig onverzadigde vetzuren: ca. 40 g, waarvan linolzuur: ongeveer 35 g, koolhydraten: 0 g, eiwit: 0 g, zout: 0 g

De consumptie van arganolie is geen vervanging voor een gevarieerde en evenwichtige voeding en een gezonde levensstijl.

Koel bewaren.

Inhoud 100 ml

Art.-nr.: 9654

Eti1021