



A Bicsérdi bio tökmagolaj

Prémium Hungarikum védjegyes termék

Az alapanyag – héj nélküli tökmag – előállítását a Bicsérdi BIO Kft. végzi ökológiailag ellenőrzött körülmények között.

A termék gondos betakarítása, mosása, szárítása, tisztítása után akkreditált laboratóriumi vizsgálat következik, mely a növényvédőszer-maradék megállapítására hivatott. A Vizsgálati Bizonyítvány szerint a vizsgált hatóanyag szermaradéka minden szernél a kimutathatósági határ alatt van. A **Bicsérdi BIO TÖKMAGOLAJ** a legjobb minőségű, sötétzöld színű, héj nélküli magvából préselt olaj. A sötétzöld szín tipikus minőségi jellemzője 100%-os tökmagolajunknak!



Az olajpréselés Európa egyik legkorszerűbb olajpréselő üzemében, a steier Labugger cégnél (Ausztria) történik. Az olajprés folyamatos, számítógép-vezérléses rendszere biztosítja az állandó, kiváló minőségre. A magvak pörkölése vákuumban, alacsony hőmérsékleten történik, így a tökmagban lévő kiváló íz- és zamatanyagok a hőtől nem károsodnak. A folyamatos működésű prés kíméletesen és hatékonyan végzi a préselési folyamatot, melynek végterméke a sötétzöld színű tökmagolaj. Természetesen az olajpréselés is ökológiailag ellenőrzött.



Hatóanyagai

80% telítetlen zsírsavtartalma csökkenti a koleszterinszintet, lassítja az érlelmeszesedési folyamatokat, javítja az agyi keringési folyamatokat. Fitoszterol- és szeléntartalma férfiaknál prosztataproblémák megelőzésére és kezelésére ajánlott, az antioxidánsok lassítják az öregedési folyamatot. E-vitamin-tartalma kb. 7 µg/100 gr.



Felhasználási javaslat

Zöld- és tartósított hideg saláták, levesek, hideg sülték, szószok ízesítésére.

Hideg hússalátáknak, kacsonyáknak „fenséges ízt” ad.

Ínyenceknek és különleges gasztronómiai élményt kedvelőknek különösen ajánlott.

Wokban történő sütéshez is ajánlott, mert még jobb ízt ad az ételnek.