

Оливковое масло Extra Virgin Olive Oil



Липецк, Россия

Оливковое масло от "Venera. Bio product" имеет значение кислотности менее 0,5%. Что это значит? Кислотность - один из важнейших показателей качества оливкового масла. Она означает пригодность масла для пищевых целей и содержание свободных жирных кислот, накопление которых свидетельствует об ухудшении качества масла. Чем ниже уровень кислотности, тем выше качество масла. Кислотность оливкового масла Extra Virgin не должна превышать 1%.

Итак, краткие характеристики нашего масла:

- * Кислотность в олеиновой кислоте - менее 0,5%.
- * Пищевая ценность в 100 мл продукта: растительный жир - 99,8%, белки - 0, углеводы - 0.
- * Энергетическая ценность - 898,2 ккал. ГМО отсутствуют.
- * Состав жирных кислот: насыщенных - 14%, мононенасыщенных - 79%, полиненасыщенных - 7%.
- * Качество масла подтверждено сертификатами соответствия России и Греции.
- * Цвет натуральный, золотисто-зеленый. Запах зрелых фруктов и зеленой травы. На вкус напоминает зрелые фрукты, имеет слегка горький и пряный привкус, исчезающий с течением времени.
- * Срок хранения - 2 года.

Цена: **580 руб.**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Соболева Наталья

8-910742-87-09