

## Олиа 4.6 литров



Харків, Україна

Нельзя сказать, что рафинированное или, наоборот, нерафинированное масло вредно для здоровья. У обоих видов свои достоинства и недостатки. Преимуществом рафинированных масел является их пригодность для жарки и других видов готовки. Рафинированное масло не имеет ярко выраженного вкуса и запаха, поэтому его использование не влияет на вкус самого блюда. В то же время при рафинировании масло теряет некоторые витамины.

Поэтому насытить организм моно- и полиненасыщенными жирными кислотами, фосфолипидами, жирорастворимыми витаминами А, D, Е может только растительное масло холодного отжима, полученное в результате прессования без нагревания и без использования растворителей. Его лучше использовать в качестве заправок для салатов и компонентов соусов. А нагревать нерафинированные масла и использовать их для жарки, тушения или запекания не стоит, поскольку при нагревании запускается активное окисление жирных кислот с образованием опасных химических соединений.

---

Price: **210 грн.**

Тип оголошення:  
Продам, продаж, продаю

Торг: доречний

himgrupp himgrupp

0504501080