



Salvadori druekjerneolje 1 l

Druekjerneolje er en lett, luktfri olje laget av druekjerener. Velegnet til fondue og matlaging, da den tåler høy temperatur.

Produsenten av Salvadori druekjerneolje har lang erfaring med produksjon av olje. Selskapet ble etablert i 1900 i Florence i Italia og drives i dag av familien Salvadori derav varemerket til druekjerneoljen.

Produktnummer	420914
EPD-nummer	5858774
Antall i kartong	12



* 5 8 5 8 7 7 4 *

Eterisk druekjerneolje, betraktes som et biprodukt fra vinproduksjonen. I tusenvis av år visste ikke vinprodusenter hva de skulle gjøre med kjernene. Teknologien har imidlertid tillatt dem å utvikle en prosess der de trekker olje ut av frøene. Oljen har egenskaper som egner seg godt til matlaging, samtidig som den er utmerket til steking, fritering og fondue da oljen avgir lite lukt og tåler høy temperatur. Druekjerneolje kan brukes til marinering, vinaigrette og som topping til salater.

Fruktig smak med hint av nøtter og har en klar lys gul farge.