



## Luglio druekjerneolje 1 l

**Druekjerneolje – allsidig og varmebestandig matolje med delikat smak. Oljen tåler høye temperaturer og er derfor spesielt velegnet til steking, fritering, grilling og fondue.**

Medsol Srl, er kjent for sitt merke Olio Luglio, som er primært anerkjent for sin produksjon og eksport av ekstra virgin olivenolje. Imidlertid tilbyr selskapet også andre vegetabiliske oljer, inkludert druekjerneolje. Medsol er sertifisert av IFS, BRC, Kosher og Halal, noe som understreker deres forpliktelse til kvalitet og sporbarhet i produksjonen.

<b>Produktnummer</b>	420902
<b>EPD-nummer</b>	6746705
<b>Antall i kartong</b>	12



Druekjerneolje er en lett, klar og nesten luktfri olje fremstilt av kjernene i vindruer – et naturlig biprodukt fra vinproduksjon. I tusenvis av år ble druekjerner sett på som avfall, men med moderne teknologi har man utviklet en skånsom prosess for å utvinne denne verdifulle oljen. Resultatet er en nøytral olje med høy røykpunkt og et bredt bruksområde på kjøkkenet. Druekjerneolje tåler høye temperaturer og er derfor spesielt velegnet til steking, fritering, grilling og fondue. Den avgir lite lukt ved oppvarming og påvirker ikke smaken på råvarene. Samtidig har den en mild, fruktig aroma med subtile nøtteaktige toner som også gjør den ideell i kalde retter – bruk den til marinader, vinaigretter eller som en elegant topping over salater, grønnsaker og ferdige retter.

Oljen har en klar, lys gyllen farge med nøytral smak som passer utmerket for både profesjonelle kokker og hjemmekokker som ønsker en smaksnøytral, men kvalitetsrik olje med allsidige bruksområder.