

Sesamolje 250 ml



Sesamoljen fra Interantional collection er laget på ristede sesamfrø. Sesamolje er velegnet til asiatiske og orientalske retter. Den gir retten en aromatisk og nøtteaktig smak.

International Collection har over 100 års erfaring med å lage vidunderlige oljer med smaker fra hele verden. De bruker kun de fineste og ferskeste råvarer, som er 100 % naturlige, og deres produkter inneholder ikke kunstige tilsetningsstoffer. Denne sesamoljen utspringer fra Guatemala, Japan og Sør Amerika, hvor sesamfrøene blir lett ristet før pressing. Dette er grunnen til den mørke brune fargen til oljen.

Velegnet til asiatisk og orientalske retter, spesielt wok. Den tilfører en balansert kryddring, og gir en rik aromatisk smak til retten.

Flammepunkt: 300 °C.

Sesamolje har en nøtteaktig smak og aroma, med en mørkebrun farge.