

# Ulei de chimen negru organic



## Ulei de chimen negru: O bijuterie naturală apreciată de mii de ani.

Uleiul din *Nigella sativa*, chimenul negru, este cunoscut sub numele de uleiul faraonilor. Nuci, ierbos, piperat. Uleiul de chimen negru aduce cu el o aromă foarte specială, nu numai din punct de vedere al gustului, ci și al conținutului. Pentru a extrage însă râvnitul ulei tradițional, este necesar să ne trezim devreme pentru prima dată: Chiar înainte de răsăritul soarelui, capsulele de fructe ale adevăratului chimen negru (*Nigella sativa*), înțesate cu semințe oleaginoase, sunt recoltate pentru a le proteja de umezeala roua sau ceața de dimineață.

Rădăcinile plantei de chimen negru, iubitoare de căldură, se găsesc în regiunea Asiei de Vest. De la Bosfor, *Nigella sativa* și-a început devreme marșul triumfal spre Africa de Nord, Europa de Sud, India și Pakistan și s-a impus în bucătăriile de acolo ca condiment, ulei și sub formă de semințe. În curând, oamenii din aceste regiuni au recunoscut și ei valorile interioare ale semințelor negre catifelate și ale uleiului lor presat la rece, consumând această bijuterie naturală în mod special pentru a însoți mâncarea și folosindu-l pentru îngrijire externă.

## Presărat la rece din chimen negru egiptean (*Nigella sativa*)

BIOGENA Uleiul de chimen negru bio este un ulei foarte special. Prin producția se scoate la iveală tot ce este mai bun din chimenul negru autentic (*Nigella sativa*), prin intermediul unei meșteșuguri atente și pasionale. Esența semințelor este captată în acest ulei premium, atât în ceea ce privește gustul, cât și substanța. Uleiul este deosebit de impresionant datorită conținutului său ridicat de acid gras omega-6 conținut în mod natural, acid linoleic, precum și de uleiuri esențiale valoroase, cum ar fi timochinona. Uleiul premium impresionează în special prin conținutul său ridicat de acid gras omega-6, conținut în mod natural, acid linoleic. Acesta conține, de asemenea, uleiuri esențiale valoroase, cum ar fi timochinona.

Uleiul este ușor picant, dar cu un gust ușor. La nas, amintește de iarba proaspăt tăiată. Are un gust ușor de nucă și o ușoară notă de piper. Un adevărat răsfăț pentru palat!

Uleiul de chimen negru bio BIOGENA este deosebit de potrivit pentru prepararea mâncărilor reci și este recomandat pentru rafinarea salatelor, a produselor tartinabile, a cașcavalului sau a brânzei de vaci, de exemplu.

## BIOGENA Uleiul de chimen negru bio

- Ulei de înaltă calitate presat la rece din semințe de chimen negru adevărat (*Nigella sativa*) de calitate ecologică
- Cu un conținut ridicat de acizi grași nesaturați, în special de acid linoleic
- Înlocuirea în alimentație a acizilor grași saturați cu acizi grași mononesaturați și/sau polinesaturați ajută la menținerea unui nivel normal al colesterolului din sânge
- Cu uleiuri esențiale valoroase, specifice plantelor
- Handcrafted: Realizat manual de către meșteri artizani
- Sticlă violetă: protecție completă pentru ingrediente de înaltă calitate

Biogena GmbH & Co KG  
Strubergasse 24, A-5020 Salzburg, biogena.com

Part of the  
Biogena Group 

InfoLine gratuită în Austria: T +43 662 23 11 11, info@biogena.com  
InfoLine în Germania, Italia și internațional: T +49 8654 774 00-0,  
deutschland@biogena.com, italien@biogena.com, worldwide@biogena.com  
InfoLine Elveția: T +41 43 215 20 59, schweiz@biogena.com

Comenzi online: [biogena.com](http://biogena.com)



**BIOGENA**  
WELCOME TO YOURSELF

**Posibile utilizări**

- Ca sursă naturală de acizi grași nesaturați pentru a însoți o dietă sănătoasă și echilibrată
- Pentru a furniza uleiurile esențiale specifice plantelor
- Pentru a pregăti mâncăruri reci
- Pentru a rafina salate, creme tartinabile sau produse lactate precum cașul sau brânza de vaci recomandată

**Ulei premium în formă pură**

- Primă presare la rece din semințe germinabile
- Fabricat în Austria din chimen negru egiptean organic
- Calitate pentru alimente crude
- Calitate testată

ALIMENTAȚIE TABEL:	pentru 100 ml
Valoarea energetică	3390 kJ / 825 kcal
Grăsime totală	92 g
din care acizi grași saturați	15 g
dintre care acizi grași monoinsaturați	25 g
din care acizi grași polinesaturați	52 g
din care acidul gras omega-6 acid linoleic	50 g
ulei esențial timochinonă	0.2 g
Conține cantități mici de glucide, zahăr, proteine și sare.	0 keine

**ALUZIE**

Consumul recomandat: Adăugați zilnic 1-2 lingurițe în mâncăruri reci sau salate sau luați direct.

**DIMENSIUNEA ȘI CONȚINUTUL PACHETULUI**

100 ml

A se depozita la loc ferit de căldură. Închideți bine flaconul după deschidere și păstrați-l la frigider. Din cultivarea ecologică controlată AT-BIO-301, Agricultură non-UE. Fiind vorba de un produs natural, valorile nutriționale indicate - în special conținutul de timochinonă - pot fi supuse unor fluctuații naturale. Ne rezervăm dreptul de a face erori de tipărire și de compoziție. Stare: 15.06.2023



**Biogena GmbH & Co KG**  
Strubergasse 24, A-5020 Salzburg, biogena.com

Part of the  
Biogena Group 

**InfoLine gratuită în Austria:** T +43 662 23 11 11, info@biogena.com  
**InfoLine în Germania, Italia și internațional:** T +49 8654 774 00-0,  
deutschland@biogena.com, italien@biogena.com, worldwide@biogena.com  
**InfoLine Elveția:** T +41 43 215 20 59, schweiz@biogena.com

Comenzi online: [biogena.com](http://biogena.com)



**BIOGENA**  
WELCOME TO YOURSELF