

Olio di Semi di Vinacciolo



proprietà

L'azienda F.lli Ruata S.p.A. è stata tra i primi pionieri ad introdurre questo olio sul mercato, intuendone le importanti proprietà salutistiche. Ottenuto dalla spremitura dei semi degli acini dell'uva, questi piccoli semi contengono minerali, vitamine e antiossidanti naturali.

suggerimenti
in cucina

Ricco di acidi grassi omega 6, e con un elevato punto di fumo è adatto alle fritture, per emulsionare salse e per marinare il pesce.



250 ml
preziosa

500 ml
preziosa

750 ml
preziosa

1 L
preziosa

500 ml
bertollina

1 L
puglia

1 L
lattina

2 L
lattina

5 L
PET

2 L
PET