

Wykorzystywanie oleju

	na zimno - do wykończenia dania	delikatne podgrzewanie piekarnik / na wolnym ogniu	średnie podgrzewanie na patelni	podgrzewanie w woku, smażenie	kosmetyki	na zimno - do wykończenia dania	delikatne podgrzewanie piekarnik / na wolnym ogniu	średnie podgrzewanie na patelni	podgrzewanie w woku, smażenie	kosmetyki
 <p>Oliwa z oliwek extra virgin BIO</p>						 <p>Olej rzepakowy z dodatkiem bazylii</p>				
 <p>Oliwa z oliwek extra virgin delikatna</p>						 <p>Olej lniany z pierwszego tłoczenia</p>				
 <p>Oliwa z oliwek extra virgin mocny smak</p>						 <p>Olej sezamowy z pierwszego tłoczenia</p>				
 <p>Olej słoneczniko- wy z dodatkiem czosnku</p>						 <p>Olej z pestek winogron</p>				
 <p>Olej słonecznikowy z dodatkiem tymian- ku i rozmarynu</p>						 <p>Olej z orzechów laskowych</p>				

	na zimno - do wykończenia dania	delikatne podgrzewanie piekarnik / na wolnym ogniu	średnie podgrzewanie na patelni	podgrzewanie w woku, smażenie	kosmetyki		na zimno - do wykończenia dania	delikatne podgrzewanie piekarnik / na wolnym ogniu	średnie podgrzewanie na patelni	podgrzewanie w woku, smażenie	kosmetyki
 Olej z pestek dyni							 Mieszanka 4 olejów do codziennego gotowania				
 Olej z awokadoi							 Mieszanka 4 olejów z pysznym sma- kiem prażonych orzechów				
 Olej do pizzy pikantny							 Mieszanka 4 olejów o delikatnym smaku oliwki				
 Olej z pestek wino- gron z naturalnymi aromatami, tajski do woka							 Olej kokosowy rafinowany BIO				
 Olej z pestek wino- gron z naturalnym aromatem czarnych truffi							 Organiczny olej kokosowy z pierw- szego tłoczenia				
 Olej z pestek wino- gron z naturalnym aromatem białych truffi							 Olej z awokado i kokosa				