

Black Cumin Seed Oil

Inhoud: 105 ml

Artikelnummer: 42418

Koudgeperste zwarte komijnolie, gewonnen uit de zaden van de *Nigella sativa*, is een geliefd ingrediënt in de keuken en heeft diepe wortels in de culinaire tradities van het Midden-Oosten en India. De olie staat bekend om zijn kenmerkende nootachtige, peperige smaak en geeft diepte en karakter aan alledaagse gerechten. Kan gebruikt worden voor salades, groentegerechten of gecombineerd worden met honing voor een krachtige, verwarmende smaak. Met deze veelzijdige olie verrijk je maaltijden op een eenvoudige manier. Geschikt voor vegans.

Instructies

Volwassenen: neem twee keer per dag een theelepel (5 ml) bij de maaltijd.



Kenmerken en voordelen

- Koudgeperste olie gewonnen uit de zaden van de *Nigella sativa* gekweekt in Turkije.
- Veelzijdig product met een kenmerkende nootachtige, peperige smaak.
- Geschikt voor maaltijden en recepten.
- Suikervrij en natriumbeperkt.

Aanbevolen gebruik

- Gebruik als specerij bij de bereiding van Midden-Oosterse of Indiase gerechten.
- Gebruik voor salades, brood of groentegerechten om smaak toe te voegen.
- Voeg toe aan een theelepel honing of smoothies, yoghurt en andere gerechten als onderdeel van je dagelijkse routine.
- Combineer met andere Plus-oliën om te experimenteren met smaakcombinaties.

Waarschuwing

Buiten bereik van kinderen houden. Niet bestemd voor gebruik tijdens de zwangerschap of als borstvoeding gegeven wordt. Raadpleeg voor gebruik een arts als je medicijnen neemt.

Bewaren

Koel, droog en uit direct zonlicht bewaren.

Ingrediënten

Zwarte komijnolie uit zaad (*Nigella sativa*)



Black Cumin Seed Oil

Voedingswaarde

Portie: 1 theelepel (5 ml)
Porties per verpakking: 21

Typische waarden	Per portie	per 100 ml
Energie	174 kJ/42 kcal	3484 kJ/833 kcal
Vet	4,6 g	93 g
waarvan verzadigd	4,6 g	93 g
Koolhydraten	0 g	0 g
waarvan suiker	0 g	0 g
Vezels	0 g	0 g
Eiwit	0 g	0 g
Zout	0 g	0 g

