

Eredeti és 100%-os Göcseji olajok webáruház terméklista

Göcseji tökmagolaj

Igaz klasszikus Göcsejből. A legjobb, ami a tökmagból kinyerhető.

Kulináris felhasználása a férfiak körében különösen közkedvelt. A modern kiegyensúlyozott táplálkozásba könnyen beleilleszthető a napi 1-2 teáskanálnyi tökmagolaj fogyasztása sportolóknak, fizikai vagy szellemi munkát végzőknek.

1 l	8500 Ft
0,5 l	4400 Ft
0,25 l	2300 Ft
0,1 l	1200 Ft
0,25 l (üvegben)	3000 Ft

Göcseji dióolaj

A kemény héj mögött, finom mag lakozik, amiből a selymesen lágy olajat kinyerjük.

Kész haszon az idegeknek, tartja egy régi mondás. A régi öregek azért fogyasztottak diót és dióból készült olajat, mert úgy tartották, hogy ezzel is tehettek valamit az agyműködésért és a koncentrációjuk fenntartásáért. Egy kiskanál ebből a finomságból önmagában is nagyon ízletes, de palacsintatésztahoz keverve, vagy idénysaláta dresszingjéhez adva is igazán ínycsoklatot készíthetünk.

1 l	8500 Ft
0,5 l	4400 Ft
0,25 l	2300 Ft
0,1 l	1200 Ft
0,25 l (üvegben)	3000 Ft

Göcseji mákolaj

Intenzív mák illat és aroma, hihetetlen mi rejlik a kis kék magban.

Több generáció óta a csonterő támogatójaként tartják számon. Egyszerűen fogyasztható natúron naponta 1-2 kiskanállal reggel étkezés előtt vagy reggelire pirított kenyérrre csepegtetve. A mákolaj klasszikus alapanyaga a keleti konyhának. Különleges aromája péksüteményekben érvényesül leginkább, de salátákhoz és gyümölcslevesekhez is kiválóan társítható.

1 l	6900 Ft
0,5 l	3600 Ft
0,25 l	2000 Ft
0,1 l	1000 Ft
0,25 l (üvegben)	2700 Ft

Göcseji lenmagolaj

Sokoldalú olaj, a vitalitás megőrzéséhez.

Gazdag telítetlen zsírsavtartalmának is köszönheti töretlen népszerűségét. Kezdje a napot egy kiskanál lenmagolajjal a müzlijébe, ebéidőben a levesek kiegészítője is lehet, vacsorára pedig keverje túróval. Enyhén kesernyés, pikáns íze miatt felhasználható salátákhoz, zöldségekhez és hidegkonyhai készítményekhez.

1 l	4800 Ft
0,5 l	2500 Ft
0,25 l	1400 Ft
0,1 l	800 Ft
0,25 l (üvegben)	2100 Ft

Göcseji szezámolaj

Az apró fehér magból készült olaj elhozza önnek Azsia ízeit.

Tökéletesen harmonizál vele a különböző sajtól és túróból készült szendvicsskrém, amit sóval és kevés borssal ízesíthetünk. Kellemesen lágy ízű és illatú olaj, ami főzéshez, pároláshoz és sütéshez is egyaránt felhasználható, fűszerként is alkalmazható lágyan pikáns íze miatt.

1 l	7500 Ft
0,5 l	3800 Ft
0,25 l	2000 Ft
0,1 l	1100 Ft
0,25 l (üvegben)	2700 Ft

Göcseji kendermagolaj

Kellemesen kesernyés ízvilág a különleges kulináris ételek felelőse.

Töretlen népszerűségét immunerősítő hatásának, az ízületi panaszokra gyakorolt pozitív hatásának tulajdonítják. A kendermagolaj kivételesen jól harmonizál a káposztafélékkel, póréhhagymával, zöldbab, rukkola és buronyasaláta. Ízesíthetünk vele leveseket, de reggeli szendvicsskrémhez is kiváló.

1 l	7700 Ft
0,5 l	3900 Ft
0,25 l	2000 Ft
0,1 l	1100 Ft
0,25 l (üvegben)	2700 Ft

Göcseji máriatövismagolaj

A gyönyörű lila szirmok és szúrós tövissek alatt található apró magvak igazi kuriózumot rejtnek.

Évszázadok óta a májműködés támogatója és segítőjeként tartják számon. Kenyérre, pirítóásra csepegtetve is fogyasztható, ugyanakkor nagyon ízletes nyers és párolt zöldségekhez. Ízesíthetjük vele a leveseket és szószoikat is. Napi használatra 1 teáskanállal javasolt 3 hétig, majd egy hét szünet után újakezdhető.

1 l	9700 Ft
0,5 l	4900 Ft
0,25 l	2600 Ft
0,1 l	1400 Ft
0,25 l (üvegben)	3200 Ft

Göcseji szőlőmagolaj

Sötétzöld kincs apró magba zárva.

Népszerűségét antioxidáns hatásának tulajdonítják. A hidegkonyha kedvelt alapanyaga, mivel remekül illik a salátákhoz és különböző sajtokhoz. Kiválóan beleilleszthető a kiegyensúlyozott étrendbe napi 1-2 teáskanál fogyasztásával. Ezen kívül kozmetikai célokra is alkalmas, évszázadok óta bőrápolóként is számon tartják.

1 l	8000 Ft
0,5 l	4100 Ft
0,25 l	2200 Ft
0,1 l	1200 Ft
0,25 l (üvegben)	2800 Ft

Az árak bruttóban értendők. A mindenkori árváltozás jogát fenntartjuk.

Kapcsolat: Milejszeg, Móricz Z.s.u. 11. 06-30/464-6002, 06-30/473-5766 info@gocsejiolaj.hu, www.gocsejiolaj.hu