

Oleje Niefiltrowane Tłoczone na Zimno od Złotego Daru



Opis produktu

W Złotym Darze nasze oleje są tłoczone na zimno w małych partiach, aby zapewnić świeżość i zachować pełnię wartości odżywczych. Dzięki tej tradycyjnej metodzie każdy olej obfituje w witaminy, minerały, fitosterole i antyoksydanty, a najcenniejsze są Nienasycone Kwasy Tłuszczowe, których nasz organizm nie może sam wytworzyć. Nasza produkcja opiera się na zamkniętym cyklu, który zaczyna się i kończy w naszym gospodarstwie. Uprawiamy rośliny oleiste, takie jak rzepak, len czy czarnuszka, z których pozyskujemy nasiona do tłoczenia olejów. Dzięki temu mamy pełną kontrolę nad każdym etapem – od siewu, przez zbiór, po finalne tłoczenie. Własne nasiona to gwarancja jakości i świeżości, które przekładają się na wyjątkowe właściwości naszych produktów. Każdy olej ma niepowtarzalny smak, zapach i kolor, a także unikalny skład kwasów tłuszczowych, w tym cennych kwasów omega. Oleje te wspierają układ sercowo-naczyniowy, poprawiają funkcje mózgu, wzmacniają odporność i przyspieszają regenerację organizmu. Dodanie ich do codziennej diety to prosty sposób na dostarczenie sobie kluczowych składników odżywczych i czerpanie korzyści z natury. W ofercie Złotego Daru znajdziesz następujące oleje: Olej Rzepakowy, Olej Liniowy, Olej z Czarnuszki, Olej Konopny w różnych rozmiarach.

Produkt z Doliny Baryczy

Złoty Dar to coś więcej niż tylko produkty – to zamknięty krąg natury. Mamy pełną kontrolę nad jakością naszych wyrobów, ponieważ sami siejemy, zbieramy i dbamy o każdy etap produkcji. Na naszym gospodarstwie siejemy rośliny miododajne i oleiste, które dostarczają pszczołom nektaru do tworzenia aromatycznego miodu, a nam surowców do tłoczenia naturalnych olejów. To właśnie te oleje wykorzystujemy nie tylko w kuchni, ale także do ochrony naszych drewnianych uli, co zamyka zrównoważony cykl produkcji. Dla nas to nie tylko produkcja żywności – to pełny cykl życia, który współtworzymy z naturą. To prawdziwy dar, który oferujemy naszym klientom. Nasze gospodarstwo znajduje się w sercu zielonych terenów Natura 2000 i Parku Krajobrazowego Dolina Baryczy – miejscu, gdzie tradycja spotyka się ze współczesnością. Dzięki unikalnemu ekosystemowi, w którym wzrastają nasze plony, nasze produkty wyróżniają się najwyższą jakością.

Co wyróżnia produkt

W Złotym Darze sami siejemy rośliny miododajne i oleiste, takie jak rzepak, len i czarnuszka, facelia, słonecznik, gryka. To z nich pozyskujemy zarówno nektar dla naszych pszczoł, jak i nasiona do tłoczenia naturalnych olejów. Rzepak, z którego pszczoły zbierają aromatyczny nektar, dostarcza nam również cennych nasion, które przetwarzamy na olej rzepakowy tłoczony na zimno. Cały proces – od siewu, przez zbiór, aż po tłoczenie – realizujemy na naszym gospodarstwie, położonym w malowniczym terenie Natura 2000 w Dolinie Baryczy. Dzięki temu mamy pełną kontrolę nad jakością naszych produktów i możemy z dumą oferować zarówno miód, jak i oleje pochodzące z czystych, ekologicznych upraw. CO NAS WYRÓŻNIA? • Zamknięty krąg natury – pełna kontrola nad każdym etapem produkcji, od siewu po zbiór. • Własne uprawy – sami siejemy rośliny miododajne i oleiste, które dostarczają surowców do miodu i

olejów. • Naturalne procesy – tłoczmy oleje na zimno, zachowując ich pełne wartości odżywcze. • Zrównoważona produkcja – nasze oleje wykorzystujemy również do ochrony uli, co zamyka cykl produkcji. • Wyjątkowy ekosystem – nasze gospodarstwo położone jest w obszarze Natura 2000, co gwarantuje najwyższą jakość produktów. Dla nas to więcej niż produkcja – to dar natury, którym pragniemy podzielić się z Wami.

Przyjazność dla środowiska

Gospodarstwo Złoty Dar podejmuje liczne działania, które są przyjazne dla środowiska i wspierają zrównoważony rozwój. W produkcji dba się o minimalizację negatywnego wpływu na środowisko naturalne poprzez stosowanie metod ekologicznych. Produkcja opiera się na zamkniętym cyklu, co pozwala na efektywne wykorzystanie wszystkich zasobów, a także zapewnia, że nasiona i rośliny miododajne pochodzą z kontrolowanych, naturalnych upraw. W gospodarstwie stosuje się segregację odpadów, a produkty są umieszczane w ekologiczne opakowania – szklane butelki i słoiki z atestem. W Złotym Darze nie tylko produkujemy najwyższej jakości miód, ale również troszczymy się o przyszłość środowiska, szczególnie o pszczoły, które są sercem naszej działalności. Podejmujemy działania, które mają na celu edukowanie zarówno rolników, jak i mieszkańców o kluczowej roli pszczół w ekosystemie. Promujemy zrównoważone praktyki rolnicze, które minimalizują wpływ na pszczoły i inne zapylacze. Nasze gospodarstwo jest żywym przykładem tego, jak troska o środowisko może iść w parze z produkcją żywności o najwyższej jakości. Z szacunkiem podchodzimy do natury, dbając o bioróżnorodność, która zapewnia pszczołom bezpieczne miejsce do życia i pracy.

Przyjazność dla Klienta

Złoty Dar kładzie duży nacisk na przyjazność dla klienta. Personel jest odpowiednio przeszkolony, aby zapewnić fachową i życzliwą obsługę. Produkty są dostępne zarówno stacjonarnie, jak i online, co umożliwia wygodne zakupy dla klientów. Etykiety produktów zawierają wszystkie kluczowe informacje, takie jak adres gospodarstwa, numer telefonu, e-mail oraz strona internetowa, co ułatwia kontakt i zdobycie szczegółowych informacji o ofercie. W gospodarstwie oferowane są także próbki produktów do degustacji, aby klienci mogli poznać i docenić naturalne smaki przed zakupem.

W sprzedaży: ciągłej

Data pierwszego wpisu: 2024-11-12 11:13:44

Data ostatniej aktualizacji: 2024-12-10 13:00:34



OLEJE

Gospodarstwo Rolne "Złoty Dar" Dawid Wrzesiński

Grądzik ul. Grądzik 15

55-140 Żmigród

Gmina: Żmigród

Tel: 455 408 769

E-mail: sklep@zlotydar.pl

zlotydar.pl

<https://www.facebook.com/profile.php?id=61554264803310>

https://www.instagram.com/zloty_dar/?hl=pl