
créateurs de saveurs au naturel



BIO PLANÈTE

Huilerie Moog fondée en 1984



OLEJE



MAŁY PRZEWODNIK PO ŚWIECIE OLEJÓW.



Weź udział w ekscytującej podróży przez świat naszych olejów organicznych!

Dołącz do mnie w podróży przez ekscytujący świat naszych olejów organicznych!
Jesteśmy tradycyjną olejarnią z południowo-francuskimi korzeniami, która od
ponad 30 lat produkuje pyszne i zdrowe oleje organiczne.

Od tego roku wykorzystujemy nasze doświadczenie, kompetencje i zamiłowanie
do rzemiosła również do produktów proteinowych. Ze starannie wybranych
surowców, po delikatnym tłoczeniu na zimno, pozyskujemy ponad 70 różnych
olejów i bogatych w składniki odżywcze mąk.

Jako właścicielce, bliski memu sercu jest dobry kontakt z naszymi dostawcami
i uczciwe partnerstwo z rolnikami.

Uczestnictwo w długoterminowych projektach na całym świecie wyraźnie
odzwierciedla nasze poparcie dla przejrzystości i uczciwości.

Odkryj szeroką gamę najlepszych
olejów BIO PLANÈTE.

Wasza



Partnerstwo na równym poziomie

Nasza filozofia, która zawarta jest w każdej kropli oleju, to uczciwość oraz wybór wyłącznie ekologicznych surowców. Potwierdza to uzyskanie znaku ECOCERT (Certyfikatu Sprawiedliwego Handlu). Dobrymi przykładami są: nasz olej z miększu awokado, olej sezamowy virgin i olej z prażonych nasion sezamu. Dbamy o to, aby niezależni, drobni rolnicy ekologiczni mieli pewność stałej sprzedaży swoich owoców i nasion oraz uzyskiwali dobrą, wyższą od przeciętnej cenę oraz dodatkowe nagrody lojalnościowe.

Produkty całkowicie spełniające nasze wymagania sprawiedliwego handlu i standardy społeczne są opatrzone naszym logo Organic & Fair, znakiem FLO organizacji Fair Trade Labeling zajmującej się znakowaniem produktów zgodnych z zasadami sprawiedliwego handlu lub oznaczeniem fair for life.





Najdelikatniejsze organiczne oleje z pierwszego tłoczenia na zimno

Bogaty i zróżnicowany asortyment produktów BIO PLANÈTE jest wynikiem ponad 30 lat doświadczenia oraz specjalistycznej wiedzy o procesie produkcji oleju. Wszystko zaczyna się od starannego doboru surowców do przetwarzania, które odbywa się zawsze pod ścisłą kontrolą oraz starannego doboru nowych produktów. Tylko tak możemy zagwarantować wysoką jakość i smak naszych organicznych olejów. Stosujemy delikatny proces tłoczenia nasion i pestek, aby zachować wszystkie cenne składniki. Łączymy tradycyjne rzemiosło z nowoczesnymi, energooszczędnymi środkami produkcji i innowacyjnymi procedurami, np.: nasza filtracja 3D oleju lnianego.





Odkryj trzy kategorie naszych olejów

classic

Nasze **Oleje Classic** to fundament dobrze zbilansowanej kuchni. Zamiennie włączane do diety, pokrywają dzienne zapotrzebowanie na witaminy i niezbędne kwasy tłuszczowe. Oleje Classic, również ze względu na przystępne ceny, są idealne do codziennego użytku.

gourmet

Nasze **Oleje Gourmet** są niczym perfumy w kuchni. Wykwintne surowce, delikatne prażenie i tłoczenie, to sekret bogactwa aromatów zawartych w tej odmianie olejów. Oleje polecane szczególnie dla kreatywnych i wymagających smakoszy.

vital

Nasze **Oleje Vital** są niezbędne w każdej świadomej kuchni. Regularnie stosowane w diecie dzięki zawartości kwasów tłuszczowych, przyczynią się do poprawy codziennego samopoczucia.



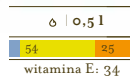
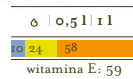
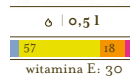
classic Oleje Classic

Oleje Classic są podstawą zbilansowanej kuchni, idealnie nadają się do codziennego użytku. Wybierając tę serię, jesteś dobrze przygotowany do działania w kuchni: od pieczenia i smażenia w głębokim tłuszczu do doprawiania zimnych i ciepłych dań. Nasza oliwa z oliwek zachęca do zakupu korzystnym stosunkiem jakości do ceny. Jeżeli często sięgasz po konkretny olej – nasze opakowanie 3 litrowe jest praktycznym i tanim rozwiązaniem, zapewnia długotrwałą świeżość produktu, jest łatwe w obsłudze i podlega całkowitemu recyklingowi.

Ekologiczny
Olej Rzepakowy
· tłoczony na zimno ·

Ekologiczny
Olej Słonecznikowy
· tłoczony na zimno ·

Ekologiczny
Olej Sałatkowy
· tłoczony na zimno ·



Ekologiczny
Dezodorowany Olej
 · do gotowania
 i smażenia ·

Ekologiczna
**Oliwa z Oliwek
 do Smażenia**
 · o delikatnym,
 oliwkowym smaku ·

Ekologiczna
**Łagodna Oliwa
 z Oliwek**
 · extra virgin ·

Ekologiczny
**Olej do Smażenia
 z Masłem Ghee**
 · o smaku masła,
 bez laktozy ·

Ekologiczny
**Olej
 w opakowaniu
 3 l**

Ekologiczny
Olej Kokosowy
 Bezwonny
 · nierafinowany,
 poddany delikatnemu
 działaniu pary
 wodnej ·



**OIL IN
 BOX**



◊ | 0,5 l | 1 l



witamina E: 37

◊ | 0,5 l



witamina E: 27

◊ | 0,5 l | 1 l



witamina E: 24

◊ | 0,5 l



witamina E: 30

◊ | Oil in Box 3 l

opakowanie dostępne dla: olej
 słonecznikowy, do gotowania
 i smażenia oraz oliwa z oliwek

◊ | 400 ml | 1 l



witamina E: 0

(kwas linolowy): wielonienasycone kwasy tłuszczowe (g/100ml) ■ Omega 3 (kwas linolenowy): wielonienasycone kwasy tłuszczowe (g/100ml) witamina E (mg/100ml)



♻️
gourmet

Oleje Virgin Gourmet

Naturalne Oleje Gourmet są delikatnie tłoczone na zimno z drobnych nasion, oleistych ziaren, orzechów i pestek. Dla zachowania cennych składników zawartych w surowcach, temperatura tłoczenia nie przekracza 40 °C. W porównaniu do wersji prażonej oleje tłoczone na zimno charakteryzuje delikatny smak i harmonijny aromat użytych składników.

Nadają się również do stosowania w potrawach na surowo.

Ekologiczny
Olej Kokosowy
Virgin

· Kokosowy smak
i zapach ·



NASZ
BESTSELLER:
**teraz
również
2,5 l**



♻️ | 30 ml | 200 ml | 400 ml | 1 l | 2,5 l

86 laurynowy* (ok. 50%)

witamina E: 0

■ nasycone kwasy tłuszczowe (g/100ml) ■ jednonienasycone kwasy tłuszczowe (g/100ml) ■ Omega 6

Ekologiczny
Olej Sezamowy
· tłoczony na zimno ·

Ekologiczny
Olej z Krokosza
Barwierskiego
· tłoczony na zimno ·

Ekologiczny
Olej z Orzeszków
Ziemnych
· tłoczony na zimno ·

Ekologiczny
Olej z Miąższu
Awokado
· tłoczony na zimno ·

Ekologiczny
Olej z Ziaren
Arganowca
· tłoczony na zimno ·

Ekologiczny
Olej z Pestek
Moreli
· tłoczony na zimno ·

Ekologiczny
Olej z Migdałów
· tłoczony na zimno ·



ø | 0,5 l



witamina E: 11



ø | 0,5 l



witamina E: 59



ø | 250 ml



witamina E: 22



ø | 250 ml



witamina E: 13



ø | 100 ml



witamina E: 6



ø | 100 ml



witamina E: 6



ø | 100 ml



witamina E: 40

(kwas linolowy): wielonienasycone kwasy tłuszczowe (g/100ml) ■ Omega 3 (kwas linolenowy): wielonienasycone kwasy tłuszczowe (g/100ml) witamina E (mg/100ml)



♾^{*}
gourmet

Oleje Gourmet z prażonych ziaren i pestek

Dla wzmocnienia smaku nasion oleistych ziarna i pestki poddawane są delikatnemu prażeniu pod ciśnieniem. Nasi doświadczeni mistrzowie zwracają uwagę na optymalny czas prażenia oraz odpowiednią temperaturę – wszystko w celu zachowania cennych składników nasion oleistych.

Jest to wariant oleju o bardziej intensywnym smaku w porównaniu z olejem virgin.

W zależności od potrzeby te oleje nadają się do wzbogacania smaku ciepłych i zimnych potraw, jak również do pieczenia i deserów.

Nasz nowy, wyśmienity **Olej do potraw w woku** zachwyci wszystkich miłośników kuchni azjatyckiej.

Unikalna mieszanka oleju z prażonych orzeszków ziemnych, oleju słonecznikowego i chili, egzotycznie wzbogaci smak podsmażanych warzyw, curry, tofu lub potraw z mięsem, a także sałatek i dipów.

Ekologiczny
Olej Wok
· do potraw w woku
z prażonych orzeszków
ziemnych i chili ·

Ekologiczny
Olej z Pestek Dyni
· z prażonych
pestek ·

Ekologiczny
Olej Sezamowy
· z prażonych
nasion ·

Ekologiczny
Olej Arganowy
· z prażonych
ziaren ·

Ekologiczny
Olej z Orzeszków
· z prażonych
orzechów ·

Ekologiczny
Olej z Migdałów
· z prażonych
migdałów ·



♂ | 250 ml



witamina E: 47



♂ | 250 ml



witamina E: 9



♂ | 100 ml



witamina E: 11



♂ | 100 ml



witamina E: 6



♂ | 100 ml



witamina E: 7

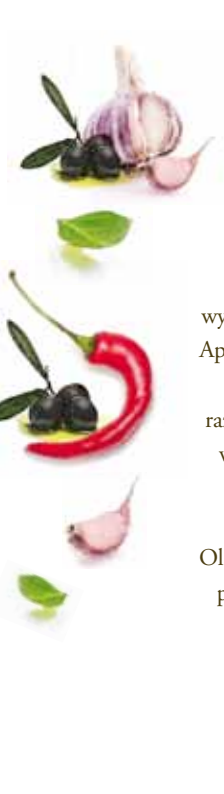


♂ | 100 ml



witamina E: 40

(kwas linolowy): wielonienasycone kwasy tłuszczowe (g/100ml) ■ Omega 3 (kwas linolenowy): wielonienasycone kwasy tłuszczowe (g/100ml) witamina E (mg/100ml)



gourmet Oliwy Smakowe

Oliwy smakowe Gourmet to cztery apetyczne oliwy z oliwek łączące wyselekcjonowane zioła i przyprawy z oliwą extra virgin z takich regionów jak Apulia i Kalabria. W czym tkwi sekret? Czosnek, chili, bazylię lub ekologiczne białe trufle zalewamy oliwą, a następnie je wyjmujemy, lub tłoczmy je razem z oliwkami, aby ich naturalne aromaty wzbogaciły oliwę. Tak powstaje wyjątkowo aromatyczny, autentyczny smak, którego nie trzeba uzupełniać dodatkowymi esencjami eterycznymi.

Oliwy smakowe szybko zadomowią się w każdej kuchni. Dzięki nim wszystkie potrawy – makarony, risotto, dania mięsne, zupy, sosy czy sałatki – zyskają wyjątkowy charakter.

Ekologiczna
Oliwa z Oliwek
z Bazylią
· tłoczona na
zimno ·

Ekologiczna
Oliwa z Oliwek
z Czosnkiem
· tłoczona na
zimno ·

Ekologiczna
Oliwa z Oliwek
z Chili
· tłoczona na
zimno ·

Ekologiczna
Oliwa z Oliwek
z Truflami
· tłoczona na
zimno ·



8' | 100 ml



8' | 100 ml



8' | 100 ml



8' | 100 ml



(kwas linolowy): wielonienasycone kwasy tłuszczowe (g/100ml) ■ Omega 3 (kwas linolenowy): wielonienasycone kwasy tłuszczowe (g/100ml) witamina E (mg/100ml)



♾
gourmet

Odkryj nasze oliwy z oliwek o smaku typowym dla poszczególnych krajów

Tak jak przy produkcji wina, zarówno rodzaj oraz stopień dojrzałości oliwek, jak i klimat oraz rodzaj gleby w krajach uprawy mają wpływ na właściwości oliwy z oliwek. Można wyróżnić oliwy czyste odmianowo oraz oliwy typu cuvée, tłoczone z mieszanki oliwek różnych odmian.

Ekologiczna
Oliwa z Oliwek
Fraîcheur



edycja
limitowana

Nasz rarytas, tradycyjna oliwa z oliwek **BIO PLANÈTE Fraîcheur 2018**, jest pierwszą oliwą tłoczoną z nowych zbiorów. Tradycyjnie wyciskana jest z niedojrzałych, jeszcze zielonych oliwek, co nadaje oliwie charakterystyczny zapach świeżo skoszonej trawy. Rozkoszuj się świeżym, owocowym smakiem oliwy z oliwek Fraîcheur 2018. Idealna do sałatek, warzyw, pieczonego mięsa, ryby z grilla, jak również sera koziego i owczego.

♾ | 0,5 l

17 65 8

witamina E: 18

Ekologiczna
Oliwa z Oliwek
z Krety (PGI)
· extra virgin ·



Pochodzenie i odmiany:
Oliwki odmiany koroneiki, z których powstaje ta szlachetna oliwa z chronionym oznaczeniem geograficznym, dojrzewają w skąpanym w słońcu regionie Chania w północno-zachodniej części Krety i są starannie zbierane ręcznie.

Smak i zastosowanie:
Czysta gatunkowo oliwa z przyjemną śródziemnomorską nutą najlepiej pasuje do surówek, dań warzywnych przyrządzanych na ciepło i sera feta.

♂ | 0,5 l



witamina E: 18

Ekologiczna
Oliwa z Oliwek
z Portugalii
· extra virgin ·



Pochodzenie i odmiany:
Oliwy z oliwek produkowane w Portugalii są prawdziwą rzadkością, ponieważ kraj ten produkuje stosunkowo niewiele oliwy z oliwek. Najbardziej znaną w Portugalii odmianą oliwek są oliwki galega.

Smak i zastosowanie:
Ta niezwykle aromatyczna oliwa kryje w sobie smak dojrzałych pomidorów i gruszek. Nadaje się najlepiej do dań z ryb i mięs, a także sałat i sałatek warzywnych.

♂ | 0,5 l



witamina E: 21

Ekologiczna
Oliwa z Oliwek
z Tunezji
· extra virgin ·



Pochodzenie i odmiany:
Do produkcji tych smacznych oliw pochodzących z górzystych terenów północnej Tunezji używa się oliwek odmian oueslati, chetoui i chemlali, zbieranych i tłoczonych ręcznie.

Smak i zastosowanie:
Eleganckie cuvée bardzo dobrze współgra z orientalnymi daniami, rybami i mięsem.

♂ | 0,5 l



witamina E: 22

(kwas linolowy): wielonienasycone kwasy tłuszczowe (g/100ml) ■ Omega 3 (kwas linolenowy): wielonienasycone kwasy tłuszczowe (g/100ml) witamina E (mg/100ml)



♂
vital

Oleje Vital

Oleje Vital zawierają dużą ilość cennych kwasów tłuszczowych omega-3, których nasz organizm nie jest w stanie sam wytworzyć. Regularne stosowanie oleju w diecie przyczynia się do dobrego samopoczucia na co dzień, dzięki zawartości wielu składników odżywczych. Jest idealny zarówno do dań podawanych na zimno, jak i na ciepło. Na szczególną uwagę zasługuje wysoka jakość surowców oraz delikatny proces przetwarzania.

Ekologiczny
Olej Lniany
· tłoczony na zimno ·

Ekologiczny
Olej Konopi
· tłoczony na zimno ·

Ekologiczny
Olej Rydzowy
· tłoczony na zimno ·



♂ | 250 ml



witamina E: 5



♂ | 250 ml



witamina E: 10



♂ | 250 ml



witamina E: 7

Ekologiczny
Olej z Nasion
Ostropestu
· tłoczony na
zimno ·

Ekologiczny
Olej z Nasion
Chia
· tłoczony na
zimno ·

Ekologiczny
Olej z Nasion
Sacha Inchi
· tłoczony na
zimno ·

Ekologiczny
Olej z Nasion
Czarnuszki
· tłoczony na
zimno ·


vital



Odkryj moc naszych ekologicznych olejów virgin z serii Vital, tłoczonych z wartościowych nasion tradycyjnych roślin leczniczych: **chia, sacha inchi, czarnuszki i ostropestu plamistego**. Ze względu na niezwykle wysoką zawartość składników odżywczych i cennych kwasów tłuszczowych omega już małe ilości tych olejów mają dobroczynny wpływ na ciało, ducha i ogólne samopoczucie. Olej tłoczony z nasion ostropestu plamistego zawiera dodatkowo cenioną sylimarynę, dzięki której jest wyjątkowo wartościowy pod względem zdrowotnym. Oleje z serii Vital są szczególnie polecane dla osób na diecie wegańskiej, o podwyższonym zapotrzebowaniu na substancje odżywcze i osób prowadzących zdrowy tryb życia. Oleje te podkreślają smak sałatek, musli, past kanapkowych, dipów i dressingów, można je również stosować w czystej postaci.



♂ | 100 ml



♂ | 100 ml



♂ | 100 ml



♂ | 100 ml



(kwas linolowy): wielonienasycone kwasy tłuszczowe (g/100ml) ■ Omega 3 (kwas linolenowy): wielonienasycone kwasy tłuszczowe (g/100ml) witamina E (mg/100ml)

♂
vital

Olej Fresh do higieny jamy ustnej.

Chroni i pielęgnuje naturalną mikroflorę

Twojej jamy ustnej. Płukanie ust to metoda znana od wieków z Ajurwedy i rosyjskiej medycyny ludowej, służąca do oczyszczania i detoksykacji całego organizmu oraz do wzmacniania mięśni szczęki. W obrębie jamy ustnej i gardła występuje naturalna flora bakteryjna.

Niektóre znajdujące się tam szczepy bakterii mogą przyczyniać się do powstawania kamienia nazębnego.

Płukanie olejem przywraca równowagę mikroflory jamy ustnej.

*Idealny
na Twoją
półkę
z kosmetykami.*



♂ | 250 ml

Codziennie przed pierwszym myciem zębów.

Kurację do płukania ust olejem Fresh należy stosować każdego ranka na pusty żołądek. Po odmierzeniu oleju za pomocą dołączonego kubeczka należy przez 3–5 minut przepłukiwać zęby olejem, ssać go i żuć. Po przepłukaniu ust olejem nie należy go połykać, tylko wypłuć, a na koniec oczyścić jamę ustną za pomocą czystej wody. Następnie można normalnie umyć zęby. Produkt odpowiedni również dla kobiet w ciąży i karmiących.



Goździki



Jalowiec



Mirra



Tymianek



Niaouli

Nasza Kuracja do płukania ust olejem Fresh powstała z oleju słonecznikowego, sezamowego oraz kokosowego, których tradycyjnie używa się do płukania ust. Olej Fresh dopełniają starannie dobrane esenje eteryczne. Mirra, olejek niaouli i olejek goździkowy zapewniają oczyszczanie i ochronę zębów i dziąseł przed stanami zapalnymi, paradontozą, krwawieniem dziąseł i nadwrażliwością. Olejki z jałowca i tymianku zwalczają brzydki zapach z ust i zapewniają świeży oddech.



Terminologia i oznakowanie

Virgin: Naturalny olej jadalny, uzyskiwany wyłącznie w drodze procesów mechanicznych, bez podgrzewania surowca. Nie jest poddawany obróbce chemicznej lub cieplnej, czy innym procesom rafinacji. Tym samym, zachowuje autentycznie naturalny smak i cenne składniki surowca. Nadaje się dla zwolenników restrykcyjnej diety.

Virgin extra: Termin ten przypisany jest wyłącznie do oliwy z oliwek. Odnosi się do oleju najwyższej jakości, który otrzymywany jest jedynie za pomocą mechanicznych metod produkcji. Maksymalny udział wolnych kwasów tłuszczowych w tych olejach wynosi 0,8 proc. Ponadto olej musi być wolny od wad smaku.

Dezodoryzacja (odświeżanie) Po tłoczeniu olej poddawany jest krótkiemu działaniu pary wodnej. Dzięki temu smak jest neutralizowany i olej zyskuje odporność na ciepło.

CHNP: „Chroniona Nazwa Pochodzenia” oznacza, że surowce, wykorzystywane do wytworzenia produktu pochodzą z określonego obszaru geograficznego oraz wszystkie fazy wytwarzania odbywają się na tym obszarze z wykorzystaniem tradycyjnych metod. Włoskim odpowiednikiem jest oznakowanie **D.O.P:** „Denominazione d’Origine Protetta”. **CHOG:** „Chronione Oznaczenie Geograficzne” oznacza, że na określonym obszarze może odbyć się jeden z trzech procesów: produkcja, przetwarzanie lub też przygotowanie produktu.

Więcej ciekawych informacji znajdziesz na stronie internetowej www.bioplanete.com/pl.





Podgrzewanie olejów tłoczonych na zimno

Oleje z dużą ilością jednonienasyconych kwasów tłuszczowych, w odróżnieniu od olejów z dużą zawartością wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, są odporne na działanie wysokich temperatur. Wielonienasycone kwasy tłuszczowe są bardziej wrażliwe na działanie światła, tlenu i podgrzewanie.

Olej do gotowania i smażenia, oliwa z oliwek do smażenia, olej do smażenia z masłem ghee, olej kokosowy i oliwa z oliwek, olej do przygotowania potraw w woku, z orzechów ziemnych, z miąższu awokado można bezpiecznie podgrzewać do określonego punktu dymienia.

Niektóre oleje, np. olej słonecznikowy, olej z krokosza czy olej z arganowca, można podgrzewać powoli, przy umiarkowanej temperaturze. Oleje bogate w nienasycone kwasy tłuszczowe (np. olej lniany, rzepakowy, olej z orzechów włoskich) nadają się wyłącznie do potraw na zimno.





Proteiny

Nowość Mąka proteinowa

Na początku 2017 roku firma BIO PLANÈTE zaprezentowała prawdziwą niespodziankę: po 33 latach bycia ekspertem w branży olejów organicznych wprowadziła zupełnie nową kategorię produktów – wysokiej jakości mąki proteinowe oraz mieszkanki na bazie roślinnej do gotowania i pieczenia.

**100% ekologiczna, bezglutenowa,
bez laktozy i wegańska.**

Oleje i mąki mają ze sobą więcej wspólnego, niż myślisz. Mąki proteinowe powstają ze stuprocentowo naturalnych, ekologicznych surowców używanych podczas tłoczenia oleju. Po pozyskaniu oleju z nasion i orzechów mieli się je na delikatną mąkę, która stanowi idealny wysokobiałkowy suplement diety lub bezglutenowy zamiennik tradycyjnej mąki.

Olej i mąka z pierwszego
młyna i olejarni ekologicznej
w Europie.



Mąka
Proteinowa z
Pestek Dyni



Ⓐ	250 g
	59 % białko

Mąka
Proteinowa
Kokosowa



Ⓐ	250 g
	21 % białko

Mąka
Proteinowa z
Orzeszków Ziarnnych



Ⓐ	250 g
	58 % białko

Mąka
Proteinowa
Sesamowa



Ⓐ	250 g
	34 % białko

Ciasto prowansalskie z serem pecorino i tymiankiem

na 1 ciasto

*Składniki: 80 g Mąka Proteinowa z
Pestek Dyni
120 g mąki pszennej
1 torebka proszku do pieczenia
3 świeże jaja bio
50 g sera pecorino
1 łyżka świeżego tymianku
8 drobno pokrojonych suszonych
pomidorów w oleju
35 g pestek dyni
1 jogurt z mleka owczego
4 łyżki Ekologicznej Oliwy z Oliwek
BIO PLANÈTE extra virgin
szczypta pieprzu
szczypta soli*



**Mąka Proteinowa
z Pestek Dyni**

Przygotowanie

Oba rodzaje mąki i proszek do pieczenia wsypać do miski i wymieszać. Jaja, oliwę z oliwek, sól, pieprz i jogurt roztrzepać w drugiej misce, a następnie dodać do mąki. Dodać suszone pomidory, tymianek, ser pecorino oraz pestki dyni i wymieszać. Uzyskaną masę przełożyć do starannie natłuszczonej formy prostokątnej i piec przez 35-40 minut w temperaturze 180°C.

Warto wiedzieć:

Mąka dyniowa zawiera 59% białka. To idealna propozycja dla osób stosujących w diecie suplementację preparatami białkowymi.

Dalsze przepisy na www.bioplanete.com/pl.



Zastosowania kulinarne

BIO PLANETE

Huilerie Moog fondée en 1984



Kategoria	Oleje BIO PLANÈTE	Vegan	SUROWE POTRAWY	CIASTA I DESERY	CIEPŁE POTRAWY
classic Oleje do codziennego gotowania i smażenia	Olej Rzepakowy	•	•		
	Olej Słonecznikowy	•	•	•	
	Oliwa z Oliwek	•	•	•	
	Olej Sałatkowy	•	•		
	Olej do Gotowania i Smażenia	•		•	
	Oleju do Smażenia z Masłem Ghee			•	
	Oliwa z Oliwek do Smażenia	•		•	
	Olej Kokosowy Bezwonny	•		•	
vitality Oleje wspomagające witalność	Olej Lniany	•	•		
	Olej Konopi	•	•		
	Olej Rydzowy	•	•		
	Olej z Nasion Ostropestu	•	•		
	Olej z Nasion Chia	•	•		
	Olej z Nasion Sacha Inchi	•	•		
	Olej z Nasion Czarnuszki	•	•		



Oryginalne z tłoczni olejów

Kategoria	Oleje BIO PLANÈTE				
 gourmet Oleje do twórczego mieszania smaków w kuchni	Olej Kokosowy Virgin	●	●	●	
	Olej Sezamowy	●	●*	●	
	Olej z Krokosza Barwierskiego	●	●	●	
	Olej z Orzeszków Ziarnych	●	●	●	
	Olej z Miąższu Awokado	●	●	●	
	Olej Arganowy	●	●*	●	
	Olej z Pestek Moreli	●	●	●	
	Olej Wok	●			
	Olej z Pestek Dyni	●			
	Olej z Orzeszków	●	●*		
	Olej z Migdałów	●		●	
	Oliwy Smakowe Gourmet	●	●	●	
	Oliwa z Oliwek	●	●	●	
	Oliwa „Fraicheur“	●	●	●	



Najwyższej jakości oleje ekologiczne

Polecany przez Twój sklep:



Więcej informacji o naszych produktach znajdziesz na stronie internetowej

www.bioplanete.com/pl lub kontaktując się z naszym dystrybutorem w Polsce, firmą Bio Planet S.A.

Dystrybutor:

Bio Planet S.A.

Wilkowa Wieś 7,

05-084 Leszno, Polska

tel. +48 22 725 68 05

www.bioplanete.com/pl

Główna siedziba Francja

Huilerie FJ Moog S.A.S.

Route de Limoux

11150 Bram, Francja

sales@bioplanete.com



BIO PLANETE

Huilerie Moog fondée en 1984



FR-BIO-01
DE-ÖKO-006



0218V2PL

