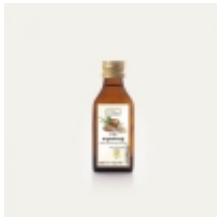




Dane aktualne na dzień: 19-05-2024 03:40

Link do produktu: <http://olivita.pl/olej-arganowy-100-ml-tloczony-na-zimno-nieoczyszczony-p-8.html>



Olej arganowy 100 ml tłoczony na zimno nieoczyszczony

Cena	39,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Olvita

Opis produktu

Oryginalny, zimno tłoczony olej arganowy pochodzący z Maroko. Pozyskiwany w wyniku tłoczenia na zimno nieprażonych orzechów arganowych. Konfekcja oleju arganowego z nieprażonych orzechów to nasza świadoma decyzja. Warto pamiętać, iż temperatura używana podczas prażenia zubaża surowiec w cenne składniki. Jedyny pozytywny aspekt procesu prażenia orzechów przed tłoczeniem oleju to zmiana charakterystycznego smaku i zapachu na wyraźnie orzechowy, a koloru na karmelowy.

Olej arganowy charakteryzuje:

- wysoka zawartość tłuszczów nienasyconych (81 g/100 g),
- wysoka zawartość tłuszczów jednonienasyconych (47 g/100 g),
- obecność steroli roślinnych, tj. Spinasterol (około 42 %) i Schotenol (około 46 %).

Ponieważ w codziennej diecie człowieka bardzo ważny jest właściwy stosunek kwasów omega 6 : omega 3 (4:1), proponujemy, aby olej arganowy był równoważony olejami będącymi źródłem kwasów omega 3, np.: olej lniany do diety dr Budwig, olej z lnianki, olej z kielków pszenicy, olej z pestek czarnej porzeczki.

Zastępowanie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi pomaga w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi (jedno- i wielonienasycone kwasy tłuszczowe są tłuszczami nienasyconymi).
Korzystne działanie występuje w przypadku spożycia 10 g LA dziennie.
Utrzymanie prawidłowego stanu zdrowia wymaga zrównoważonego odżywiania i prowadzenia zdrowego trybu życia.

Zastosowanie i zalecane spożycie:

Do bezpośredniego spożycia lub jako dodatek do lodów, deserów, koktajli, surówek, sałatek, zup, sosów, kasz, ziemniaków lub innych potraw.

Olej arganowy z nieprażonych orzechów arganowych posiada wyrazisty, bardzo charakterystyczny smak i zapach. Z uwagi na fakt, iż jest produktem 100 % naturalnym intensywność smaku, koloru i zapachu oleju może mieć zmienne nasilenie w poszczególnych partiach produktu.
W rozcieńczeniu z innym olejem nie wpływa na smak potrawy.

Nie zaleca się podgrzewania oleju.

Olej można spożywać bezpośrednio do 3 łyżeczek dziennie. W kuchni stosowany do różnego rodzaju sałat, surówek, kuskusu, kasz itp. Olej znajduje zastosowanie w kosmetyce Stosowany do masażu- wspaniale pobudza krążenie krwi. Jest uznawany jako niezbędny składnik w zabiegach odmładzających ciało. Nadaje skórze niepowtarzalny delikatny wygląd. Stosowany również do demakijażu oraz maseczek na twarz. Polecany również do pielęgnacji niemowląt – zabezpiecza delikatne ciało przed oparzeniami.

Wartość odżywcza	w 100 g	w porcji: 3 łyżeczki (12g)	% RWS* w porcji
Wartość energetyczna	3700 kJ/ 900 kcal	444 kJ/ 108 kcal	5 %
Tłuszcz	100 g	12 g	17 %
W tym:			
Kwasy tłuszczowe nasycone	19 g	2 g	10 %
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone	47 g	6 g	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	33 g	4 g	-
Węglowodany	0 g	0 g	0 %
W tym cukry	0 g	0 g	0 %
Białko	0 g	0 g	0 %
Sól	0 g	0 g	0 %

kwas linolowy LA 33 g/100 g



kwas oleinowy 46,5 g/100 g

% RWS – Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej 8400 kJ/2000 kcal

Opakowanie 100 ml zawiera 8 sugerowanych porcji produktu.

Przechowywanie:

Ważne, aby olej przechowywany był w ciemnym, chłodnym miejscu, a po otwarciu w lodówce.

W niskich temperaturach olej może tężeć i mętnieć. Jest to proces naturalny, w pełni odwracalny, niemający wpływu na jakość produktu.

Opakowanie:

Butelka farmaceutyczna z brązowego szkła + nakrętka niekapek.

Dostępne pojemności: 100 ml

Kraj pochodzenia: Maroko

Informacje o alergenach:

W firmie Ol'Vita przetwarzane są surowce spożywcze będące alergenami. Dlatego produkt może zawierać: **gluten, sezam, soję, orzechy: arachidowe, laskowe, włoskie, makadamia, migdały.**

Producent:

Ol'Vita Krzysztof Dziaduch Panków 2, 58-125 Pszenno