



Dane aktualne na dzień: 18-05-2024 12:38

Link do produktu: <http://olivita.pl/olej-kokosowy-450-ml-tloczony-na-zimno-nieoczyszczony-p-16.html>



# Olej kokosowy 450 ml tłoczony na zimno nieoczyszczony

|              |           |
|--------------|-----------|
| Cena         | 29,00 zł  |
| Dostępność   | Dostępny  |
| Czas wysyłki | 48 godzin |
| Producent    | Olvita    |

## Opis produktu

Olej kokosowy nierafinowany pozyskujemy w wyniku tłoczenia na zimno kopry kokosowej. Nowoczesna technologia, w tym specjalne rodzaje pras do tłoczenia tego oleju oraz wieloletnie doświadczenie z kopry kokosowej pozwalają nam na pozyskiwanie wysokiej jakości produktu. Zawsze świeży, aromatyczny i bez osadów. Olej ten charakteryzuje się naturalnym, typowym dla kokosa, smakiem i zapachem (dla odróżnienia postać rafinowana jest praktycznie bezwonna). W temperaturze do +25°C występuje w postaci stałej, przypominając na pierwszy rzut oka smalec.

Cechy wyróżniające ten olej od pozostałych tłuszczów jest niższa kaloryczność. Kwasy tłuszczowe oleju kokosowego zbudowane są z kwasów nasyconych, co przekłada się na to, że tłuszcz jest zamieniany na energię, a nie – jak w przypadku tłuszczów nasyconych kwasów tłuszczowych – magazynowany w postaci złogów i niechcianych zapasów. Zatem spożywanie oleju kokosowego powoduje utratę zbędnych kilogramów.

Jest stosowany w przemyśle spożywczym. Z powodzeniem można go używać do smażenia, pieczenia i gotowania różnych potraw. Nadaje się do deserów, sałatek, sosów i chleba. Znakomicie sprawdza się przy smażeniu potraw, ponieważ można go podgrzać do bardzo wysokiej temperatury; jest doskonały do smażenia warzyw, konsystencja masła natomiast powoduje, że świetnie sprawdza się jako dodatek do pieczywa, a także idealnie zastępuje masło w pieczeniu.

Olej kokosowy znajduje również zastosowanie w kosmetyce jako krem, balsam, maseczka. Z powodzeniem można stosować go bezpośrednio na ciało, efektem są elastyczna skóra i błyszcząca zdrowe włosy. Stosowany systematycznie spowalnia proces starzenia się skóry.

### Zastosowanie:

Olej kokosowy znajduje również zastosowanie w kosmetyce jako krem, balsam, maseczka. Z powodzeniem można stosować go bezpośrednio na skórę i włosy, efekt to elastyczna skóra i błyszcząca zdrowe włosy. Stosowany systematycznie spowalnia proces starzenia się skóry.

W kuchni nie wymaga dawkowania. Z powodzeniem można go używać do smażenia, pieczenia i gotowania różnych potraw. Nadaje się do deserów, sałatek, sosów i chleba.

### Właściwości Oleju Kokosowego:

Jest olejem nieschnącym. Po otwarciu może być zdatny do spożycia przez okres dwunastu miesięcy. W czystej postaci ma wygląd białej, liskiej masy o charakterystycznym kokosowym zapachu. Zupewnie pozbawione zapachu są oleje rafinowane (po tym może nie być odróżnić od olejów tłoczonych na zimno). Temperatura topnienia oleju kokosowego - 23-26 stopni Celsjusza.

Olej kokosowy jest doskonałym olejem spożywczym. Jest olejem bardzo odpornym na wysokie temperatury, przez co wspaniale nadaje się do smażenia. Jest stosowany do kanapek, jako dodatek do sałatek i wszelakich dań. Poza walorami smakowymi o jego wartości decyduje przede wszystkim szereg dobroczynnych oddziaływań na organizm.

Olej kokosowy przez wzgląd na swoje właściwości znajduje szereg zastosowań w kosmetyce. Wspaniale nawilża i odżywia skórę. Jest stosowany w czystej postaci do nacierania ciała i do



masa?u oraz jako dodatek do kosmetyków przy bardzo suchej i p?kaj?cej skórze, Szczególnie polecany jest dla skóry dojrza?ej ze wzgl?du na mocne oddzia?ywanie nawil?aj?ce. ?agodzi skutki up?ywk?cego czasu i pomaga niwelowa? efekty starzenia.

Olej kokosowy jest polecany przy Atopowym zapaleniu skóry - AZS oraz dla uszkodzonej przez s?o?ce skóry jako substancja ?agodz?ca i u?atwia?ca gojenie.

Olej kokosowy jest równie? stosowany w preparatach do piel?gnacji suchych i zniszczonych w?osów. Cz?sto jest stosowany w postaci czystej do nacierania w?osów, co przynosi efekty nieosi?galne w przypadku stosowania innych substancji nawil?aj?cych. Olej kokosowy ma dzia?anie "ch?odz?ce" i uspokajaj?ce. To decyduje o jego potencjale pozytywnego oddzia?ywania dla zdrowia.

| Warto?? od?ywcza                  | w 100 g           | w porcji: 5 ?y?eczek(20g) | % RWS* w porcji |
|-----------------------------------|-------------------|---------------------------|-----------------|
| Warto?? energetyczna              | 3700 kJ/ 900 kcal | 740 kJ/ 180 kcal          | 9 %             |
| T?uszcz                           | 100 g             | 20 g                      | 29 %            |
| W tym:                            |                   |                           |                 |
| Kwasy t?uszczowe nasycone         | 92 g              | 18 g                      | 90 %            |
| Kwasy t?uszczowe jednonienasycone | 5 g               | 1 g                       | -               |
| Kwasy t?uszczowe wielonienasycone | 2 g               | 0 g                       | -               |
| W?glowodany                       | 0 g               | 0 g                       | 0 %             |
| W tym cukry                       | 0 g               | 0 g                       | 0 %             |
| Bia?ko                            | 0 g               | 0 g                       | 0 %             |
| Sól                               | 0 g               | 0 g                       | 0 %             |

% RWS- Referencyjna warto?? spo?ycia dla przeci?tnej osoby doros?ej 8400 kJ/2000 kcal

Opakowanie 200 ml zawiera 9 sugerowanych porcji produktu.

Opakowanie 450 ml zawiera 21 sugerowanych porcji produktu.

Opakowanie 900 ml zawiera 41 sugerowanych porcji produktu.

#### Przechowywanie:

Olej mo?e by? przechowywany poza lodówk?, w ciemnym miejscu.

#### Opakowanie:

S?oik szklany transparentny + nakr?tka twist

Dost?pne pojemno?ci: 200 ml, 450 ml, 900 ml

Kraj pochodzenia: Polska

#### Informacje o alergenach:

W firmie Ol'Vita przetwarzane s? surowce spo?ywcze b?d?ce alergenami. Dlatego produkt mo?e zawiera?: **gluten, sezam, soj?, orzechy: arachidowe, laskowe, w?oskie, makadamia, migda?y.**

**Producent:** Ol'Vita Krzysztof Dziaduch

Panków 2, 58-125 Pszenno

