



Dane aktualne na dzień: 17-05-2024 07:41

Link do produktu: <http://olivita.pl/olej-z-ostropestu-250-ml-tloczony-na-zimno-nieoczyszczony-p-31.html>



Olej z ostropestu 250 ml tłoczony na zimno nieoczyszczony

Cena	22,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Olvita

Opis produktu

Oferowany przez naszą firmę nierafinowany olej z ostropestu pozyskiwany jest w wyniku tłoczenia na zimno nasion ostropestu plamistego (*Silybum marianum* L.). Dobór najwyższej jakości surowca, oprócz najnowszej technologii tłoczenia, to klucz do sukcesu. Dojrzały, połyskujący i optymalnie wykształcony – to najlepszy surowiec do tłoczenia tak wartościowego oleju. Niska temperatura tłoczenia (nie przekraczająca 40°C) pozwala na zachowanie najważniejszych substancji aktywnych w tym oleju.

Olej z ostropestu charakteryzuje wysoka zawartość tłuszczów nienasyconych (80 g/100 g). Ponadto zawiera naturalne sterole roślinne (β -Sitosterol 38 % oraz Δ^7 -Stigmasterol 22 %).

Kwas linolowy (LA) i sterole roślinne/ stanole roślinne pomagają w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi. Korzystne działanie występuje w przypadku:

* spożycia 10 g LA dziennie;

* spożywania co najmniej 0,8 g steroli roślinnych/ stanoli roślinnych dziennie.

Utrzymanie prawidłowego stanu zdrowia wymaga zrównoważonego odżywiania i prowadzenia zdrowego trybu życia.

Zastosowanie i zalecane spożycie:

Dzienna zalecana do spożycia porcja: 12 g (3 łyżeczki = 13 ml)

Na zimno. Dla dorosłych w celu uzupełnienia diety w wielonienasycone kwasy tłuszczowe.

Suplementy diety powinny być przechowywane w sposób niedostępny dla małych dzieci. Nie należy przekraczać zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia. Suplementy diety nie mogą być stosowane jako substytut (zamiennik) zróżnicowanej diety.

Olej z ostropestu jest delikatnym, raczej neutralnym w smaku olejem. Nie zdominuje więc smaku surówki czy potrawy. Z uwagi na fakt, iż jest produktem 100 % naturalnym intensywność smaku, koloru i zapachu oleju może mieć zmienne nasilenie w poszczególnych partiach produktu.

Olej z ostropestu stosujemy zewnątrz i wewnątrz.

Zastosowanie wewnętrzne oleju z ostropestu.

Zaleca się przyjmować olej 3 razy dziennie ok. 4 gramów (1 niecała mała łyżeczka przed jedzeniem).

Olej z ostropestu stosowany wg zaleceń nie powoduje żadnych skutków ubocznych.

Zastosowanie wewnętrzne oleju z ostropestu:

* zaburzenia funkcji wątroby

* zaburzenia dróg żółciowych tj. marskość wątroby, zapalenie wątroby, stłuszczenie wątroby, alkoholowe zapalenie wątroby,

* zapalenie jamy ustnej,

* zapalenie dziąseł,



- * zapalenie krtani,
- * wydalanie substancji toksycznych z organizmu,
- * obniża poziom cholesterolu,
- * normalizuje procesy trawienia,
- * wzmacnia i uelastycznia naczynia włosowate,
- * polepsza wzrok,
- * obniża ryzyko chorób serca i naczyń,
- * wzmacnia system odpornościowy.

Zastosowanie zewnętrzne oleju z ostropestu:

- * oparzenia,
- * do leczenia trudno gojących się ran,
- * procesy ropne,
- * egzema,
- * rumień,
- * nadmierne rogowacenie skóry,
- * w świerzbiczne i innych objawach alergii atopowej oraz kontaktowej.

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	14 g	2 g	10 %
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone	24 g	3 g	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	56 g	7 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 %

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

Opakowanie 250 ml zawiera 19 sugerowanych porcji produktu

Przechowywanie: w ciemnym, chłodnym miejscu. Po otwarciu opakowania w lodówce.

Zastosowanie: na zimno, do sałatek, potraw lub bezpośredniego spożycia.

Kraj pochodzenia: Czechy/Polska



W celu ustalenia kraju pochodzenia aktualnej partii produktu prosimy o kontakt z działem handlowym Ol'Vita
Informacje o alergenach: może zawierać: **gluten, sezam, soję, orzechy: ziemne, laskowe, włoskie, makadamia, migdały**

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