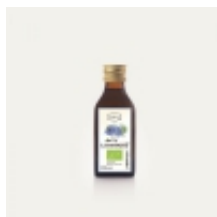




Dane aktualne na dzień: 28-05-2020 07:52

Link do produktu: <http://olvita.pl/bio-olej-z-czarnuszki-100-ml-tloczony-na-zimno-nieoczyszczony-p-207.html>



## BIO Olej z czarnuszki 100 ml tłoczony na zimno nieoczyszczony

Cena	<b>24,50 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Producent	<b>Olvita</b>

### Opis produktu

**Składniki:** Olej z czarnuszki zimno tłoczony, nieoczyszczony, nierafinowany

W Unii Europejskiej produkty BIO są oznaczone symbolem tzw. euroliścia, którym znakowana jest żywność pochodząca z produkcji ekologicznej i po którym można ją rozpoznać w sklepach.

Produkt oznaczony jako BIO musi zawierać co najmniej 95 % składników ekologicznych, czyli m. in. niemodyfikowanych genetycznie, uprawianych bez sztucznych nawozów, z zastosowaniem ograniczonej liczby substancji dodatkowych komponentów.

Olej ten wyłaczany jest ze starannie wyselekcjonowanych nasion czarnuszki egipskiej (*Nigella Sativa*). Nowoczesna technologia zapewniająca niską temperaturę tłoczenia oleju (max do 40°C) bez procesu rafinacji, pozwala na zachowanie najcenniejszych składników aktywnych oleju.

Olej z czarnuszki charakteryzuje się wysoką zawartością tłuszczów nienasyconych. Ponadto zawiera naturalnie występujące olejki eteryczne (w tym tymochinon – ok. 0,8 %) oraz witaminę E.

Zastępowanie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi pomaga w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi (jedno- i wielonienasycone kwasy tłuszczowe są tłuszczami nienasyconymi).

Kwas linolowy (LA) pomaga w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi. Korzystne działanie występuje w przypadku spożycia 10 g LA dziennie.

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

Olej z czarnuszki egipskiej charakteryzuje intensywny smak i zapach, określany jako ostry, gorzkawo-korzenny. W aspekcie kulinarnym doskonale harmonizuje z serem Mozzarella, bazylią, pomidorami, jajkiem, brokułem. Idealny do zup, sałatek, duszonych warzyw i chleba.

Z uwagi na fakt, iż olej z czarnuszki jest produktem 100 % naturalnym intensywność smaku, koloru i zapachu oleju może mieć zmienne nasilenie w poszczególnych partiach produktu.

W przypadku ograniczonej tolerancji intensywnego smaku oleju polecamy:

- rozcieńczanie oleju z czarnuszki z innym, łagodniejszym w smaku olejem zimno tłoczonym, np. lnianym, z ostropestu, z wiesiołka
- podzielenie porcji 1 łyżeczki na mniejsze, np. 2 x 0,5 łyżeczki / dzień.

Wartość energetyczna 3696 kJ/ 899 kcal

#### Nutritional

value in 100g

Fat	99,9g
Of which	
Saturates	15,9g
Mono-unsaturates	25,3g
Polyunsaturates	58,7g
Carbohydrate	0g
Of which: sugars	0g
Protein	0g
Salt	0g

#### Przechowywanie:

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

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

#### Opakowanie:



Butelka farmaceutyczna z brązowego szkła + nakrętka niekapek

**Dostępne pojemności:** 100 ml, 250 ml, 500 ml

**Kraj pochodzenia:** Egipt

**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