



Dane aktualne na dzień: 20-05-2024 14:19

Link do produktu: <http://olivita.pl/olej-Iniany-do-diety-dr-budwig-0-5-l-tloczony-na-zimno-nieoczyszczony-p-2.html>



Olej Iniany do diety dr Budwig 0,5 l tłoczony na zimno, nieoczyszczony

Cena	25,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin

Opis produktu

Nasz olej Iniany nieoczyszczony wyłaczany jest ze starannie wyselekcjonowanych i przebadanych nasion Inu złocistego pochodzenia krajowego. **Olej tłoczony jest metodą "na zimno"**, dzięki czemu zachowuje on w 100% naturalny skład, jaki oferuje nam roślina. Ponadto występujące w nim kwasy tłuszczowe pozostają w niezmienionej budowie dlatego spełnia wszelkie wymogi do zastosowania go w **diecie dr Budwig**. Jest olejem dziewiczym, **nie zawiera on sztucznych barwników ani konserwantów**. W sprzedaży oferujemy olej tłoczony krótkimi seriami, konfekcjonowany w butelkach z ciemnego szkła, które dodatkowo pakujemy dla zachowania optymalnej temperatury (nie przekraczającej 10°C) w opakowania termiczne. Olej ten jest bogatym źródłem **Niezbędnych Nienasyconych Kwasów Tłuszczowych (NNKT)**, których nasz organizm sam nie jest w stanie wytworzyć. W związku z tym musimy je dostarczyć do organizmu wraz z pożywieniem. NNKT to powszechnie znane: OMEGA-3, OMEGA-6, OMEGA-9. Ich niedobory w naszym organizmie są powodem wielu schorzeń.

Właściwości oleju z siemienia Inianego

Olej z Inu to czołowy produkt marki Ol'Vita, jest produktem naturalnym, wykazuje cenne właściwości zdrowotne i lecznicze. Jest **podstawowym składnikiem diety budwigowej sygnowanej nazwiskiem niemieckiej biochemik Johanna Budwig**. Stanowi źródło nienasyconych kwasów tłuszczowych (NNKT), które nie są wytwarzane przez organizm a jego niedobór wywołuje dysfunkcje. Działa pozytywnie na układ krążenia (jego regulację i regenerację), pracę organów wewnętrznych, układ nerwowy i trawienny, zwiększa odporność. To naturalny antyoksydant, opóźnia procesy starzenia się skóry oraz zwalcza wolne rodniki. Buduje skuteczną barierę przed chorobami oraz wspiera prawidłowe funkcjonowanie wzroku. Dodatkowo wykazuje silne właściwości antynowotworowe, obniża poziom cholesterolu, chroni przed cukrzycą i chorobą Alzheimera, reguluje gospodarkę hormonalną i buduje błony komórkowe.

Zastosowanie w diecie i kosmetyce

Olej Iniany zimno tłoczony nieoczyszczony wysokolinolenowy to zdrowy składnik zbilansowanej diety, idealny dodatek do kefirów, musli, kasz, pieczywa, sałatek i surówek, mięs, warzyw, dressingów i innych potraw. Jego najlepsze właściwości uzyskuje się przygotowując pastę do chleba z białego chudego sera, nieoczyszczonej formy oleju z siemienia i dodatków. **Olej z Inu stosujemy tylko na zimno**, smażenie i gotowanie powoduje utratę cennych wartości odżywczych.



Może być stosowany wewnętrznie na ciało i włosy. Olej z siemienia lnianego nierafinowany wykorzystuje się w produkcji kosmetyków. Intensywnie nawilża, łagodzi podrażnienia, chroni przed czynnikami zewnętrznymi. Zapobiega łamliwości włosów oraz rozdwarzaniu końcówek, poprawia stan paznokci (płytki są twardsze), nadaje skórze blask i witalność oraz chroni przed trądzikiem.

Wartość odżywcza	w 100 g	w porcji: 5 łyżeczek (20g)	% RWS* w porcji
Wartość energetyczna	3700 kJ/ 900 kcal	740 kJ/ 180 kcal	9 %
Tłuszcz	100 g	20 g	29 %
W tym:			
Kwasy tłuszczowe nasycone	11 g	2 g	10 %
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone	19 g	4 g	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	70 g	14 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 %

Kwasy tłuszczowe omega-3 56 g/ 100 g produktu

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

Opakowanie 500ml zawiera 23 sugerowane porcje produktu

Przechowywanie: bezwzględnie w lodówce, szczelnie zamknięty korkiem!

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

Kraj pochodzenia: Polska

Kraj pochodzenia surowca użytego do tłoczenia jest inny niż kraj pochodzenia oleju

Informacje o alergenach: może zawierać: **gluten, sezam,**

soję, orzechy: ziemne, laskowe, włoskie, makadamia, migdały

Wegański - TAK

Wegetariański - TAK

Producent: Ol'Vita Krzysztof Dziaduch