



Dane aktualne na dzień: 20-05-2024 03:16

Link do produktu: <http://olivita.pl/olej-z-pestek-dyni-250-ml-tloczony-na-zimno-nieoczyszczony-p-12.html>



Olej z pestek dyni 250 ml tłoczony na zimno nieoczyszczony

Cena	31,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Olivita

Opis produktu

Olej tłoczony jest na zimno z nieprażonych pestek dyni (*Cucurbita Pepo*).

Charakterystyczną cechą oleju z pestek dyni jest jego ciemno zielona barwa i charakterystyczny orzechowy smak i zapach.

Olej z pestek dyni pozyskujemy w wyniku tłoczenia w niskiej temperaturze (max 40° C) nieprażonych pestek dyni. Świadomie pomijamy proces prażenia, a wszystko po to, aby zachować maksimum substancji aktywnych pochodzących z wartościowych pestek dyni.

Olej z pestek dyni został wyróżniony jako TOP PRODUKT „Doceń polskie” w 2018 r.

Olej z pestek dyni zimno tłoczony charakteryzuje wysoka zawartość tłuszczów nienasyconych (81 g/100 g) oraz obecność naturalnie występującej w oleju witaminy E (46,9 mg/100 g).

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.

Ze względu na bardzo niską zawartość kwasów tłuszczowych omega-3 w oleju z pestek dyni (0,3 g/100 g) zaleca się równoważenie proporcji kwasów tłuszczowych omega 6: omega-3 w diecie. Idealnym rozwiązaniem jest jednoczesne stosowanie olejów charakteryzujących się wysoką zawartością kwasów omega-3, np olej lniany do diety dr Budwig, olej z kiełków pszenicy, olej rzepakowy, olej sojowy.

Zastosowanie:

W medycynie naturalnej olej z pestek dyni stosowany jest do wspomagania leczenia wczesnego stadium przerostu prostaty, miażdżycy, schorzenia pęcherza moczowego i dróg moczowych, regulacji przemian hormonalnych i metabolicznych oraz eliminowania pasożytów w organizmie. W kuchni stosowanym wyłącznie na zimno, jako dodatek do chleba, warzyw, sera białego, ugotowanych jajek, a także sałatek, surówek oraz bezpośredniego spożycia. Dobrze komponuje podany z lodami waniliowymi. Przechowywany w lodówce może tężeć, co ustępuje niedługo po jego wyjęciu.

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	18 g	2 g	10 %
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone	33 g	4 g	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	49 g	6 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 %



Wysoka zawartość tłuszczów nienasyconych.

kwas linolowy (LA) 50 g/100 g

kwas oleinowy 31 g/100 g

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

Opakowanie 250 ml zawiera 19 sugerowanych porcji produktu.

Przechowywanie:

Ważne, aby olej przechowywany był w ciemnym, chłodnym miejscu. 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: 250 ml, 500 ml

Kraj pochodzenia: Polska

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