



Dane aktualne na dzień: 20-05-2024 04:30

Link do produktu: <http://olivita.pl/olej-z-wiesiolka-100-ml-tloczony-na-zimno-nieoczyszczony-p-40.html>



Olej z wiesiołka 100 ml tłoczony na zimno nieoczyszczony

Cena	29,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Olivita

Opis produktu

Olej ten tłoczony jest z nasion wiesiołka dwuletniego. W swym składzie zawiera kwas tłuszczowy: linolowy oraz kwas gamma-linolenowy, dzięki czemu zawdzięczamy mu dobroczynny wpływ na poprawę naszego zdrowia. Kwas ten jest niezbędny w procesach przemiany materii. Niestety w pewnych przypadkach, np.: cukrzyca, niedobór seleniu, choroba alkoholowa, w organizmie jest go za mało. Jak wspomina dr Henryk Różański w swoich opracowaniach na stronie Medycyna dawna i współczesna, spożywanie oleju wiesiołkowego wpływa pro regenerująco na tkankę chrzęstną i łączną właściwą, przez co olej ten poleca się w takich przypadkach jak: choroby reumatyczne, złamania oraz uszkodzenia więzadeł. Spożywając olej wiesiołkowy zapobiegamy wypadaniu włosów, wzmacniamy odporność naszego organizmu. Jak dowiedziono naukowo, od 9 do 11 godz. po spożyciu oleju wiesiołkowego przez kobietę karmiącą, w jej mleku stwierdzono zwiększoną ilość kwasu gamma-linolenowego oraz kwasu DGLA, co w rozwoju małego dziecka są niezwykle istotne i ważne.

Składniki: Olej wiesiołkowy zimno tłoczony, nieoczyszczony, nierafinowany
Olej z wiesiołka pozyskiwany jest w wyniku tłoczenia na zimno starannie wyselekcjonowanych nasion wiesiołka dwuletniego. Niska temperatura tłoczenia (nieprzekraczająca 40° C) pozwala na zachowanie najważniejszych substancji aktywnych w tym oleju.
Olej z nasion wiesiołka otrzymał certyfikat TOP PRODUKT „Doceń polskie” 2018 r.
Olej z wiesiołka zimno tłoczony charakteryzuje:
- wysoka zawartość tłuszczów nienasyconych (92 g/100 g),
- wysoka zawartość tłuszczów wielonienasyconych (85 g/100 g),
- obecność rzadko występującego cennego kwasu gamma-linolenowego GLA (8 g/100 g),
- obecność naturalnie występującej w oleju witaminy E (62,7 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.
Zastosowanie i zalecane spożycie:
Do bezpośredniego spożycia lub jako dodatek do deserów, sałatek, koktajli, lub innych potraw.
Nie zaleca się podgrzewania oleju.
Sugerowana porcja to 1 łyżeczka/ dzień.

Zastosowanie:

Spożywając olej wiesiołkowy redukuje się ilość wydzielanego łoju i zaskórników na skórze. Efekty działania omawianego oleju widoczne są po dłuższym jego stosowaniu i określonej dawce (jak mówi dr inż. Różański) co najmniej 1,5 g dziennie. W kosmetyce olej ten jest również naturalnym składnikiem dodawanym do kremów w celu poprawienia elastyczności skóry. Można stosować go również bezpośrednio na skórę.

Wartość odżywcza	w 100 g	w porcji: 1 łyżeczka (4g)	% RWS* w porcji
Wartość energetyczna	3700 kJ/ 900 kcal	148 kJ/ 36 kcal	2 %
Tłuszcz	100 g	4 g	6 %
W tym:			
Kwasy tłuszczowe nasycone	8 g	0 g	0 %
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone	7 g	0 g	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	85 g	3 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 %



Wartość odżywcza	w 100 g	w porcji: 1 łyżeczka (4g)	% RWS* w porcji

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

Opakowanie 100 ml zawiera 23 sugerowanych porcji produktu

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

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

Kraj pochodzenia: Polska

Informacje o alergenach: może zawierać: **gluten, sezam, soję, orzechy: ziemne, laskowe, włoskie, makadamia, migdały**

Producent: Ol'Vita Krzysztof Dziaduch

Panków 2, 58-125 Pszenno