Dane aktualne na dzień: 28-03-2024 11:54

Link do produktu: http://olivita.pl/olej-sojowy-500-ml-tloczony-na-zimno-nieoczyszczony-p-37.html



Olej sojowy 500 ml tłoczony na zimno nieoczyszczony

Cena	**28,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Olvita**

Opis produktu

Powstaje w wyniku tłoczenia nasion soi zwyczajnej nie modyfikowanej genetycznie. Zawartość oleju w nasionach soi w porównaniu do innych oleistych jest niska i wynosi 18-24%. Spożywanie oleju sojowego korzystnie wpływa na organizm. Odgrywa szczególną rolę w profilaktyce cywilizacyjnych chorób metabolicznych (choroby serca i układu krążenia, choroby po podłożu zapalnym i alergicznym, osłabienie koncentracji). Olej sojowy jest doskonałym dodatkiem do wielu potraw. Sprawdza się idealnie jako główny składnik sosów i majonezów nadając im aksamitną konsystencję, podkreśla smak i aromat mięs i surówek, dodatkowo podnosi wartość odżywczą przygotowanych dań.

Olej sojowy pozyskujemy w wyniku tłoczenia na zimno nasion soi. Niska temperatura tłoczenia pozwala na zachowanie najwartościowszych substancji aktywnych oleju.

Olej sojowy zimno tłoczony charakteryzuje:
– wysoka zawartość kwasów tłuszczowych omega-3 (9 g/100 g),
– wysoka zawartość tłuszczów nienasyconych (86 g/100 g),
– wysoka zawartość tłuszczów wielonienasyconych (64 g/100 g),
– obecność naturalnie występującej w oleju witaminy E (26,7 mg/100 g).
Kwas linolowy (LA) i alfa-linolenowy (ALA) pomagają w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi. Korzystne działanie występuje w przypadku spożycia: 10 g LA dziennie i 2 g ALA dziennie.

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

Zastosowanie i zalecane spożycie:
Do bezpośredniego spożycia lub jako dodatek do surówek, majonezu, dipów, zup i innych potraw. Niezastąpiony w kuchni azjatyckiej.
Olej ten posiada delikatny, charakterystyczny smak i zapach dla oleju z nasion soi. Z uwagi na fakt, iż jest produktem 100% naturalnym intensywność smaku, koloru i zapachu oleju może mieć zmienne nasilenie w poszczególnych partiach produktu.
Nie zaleca się podgrzewania oleju.

Sugerowana porcja to 3 łyżeczki/ dzień.

Zastosowanie:

Może też być spożywany bezpośrednio: 1-2 łyżek dziennie. Olej sojowy stosowany jest również w kosmetyce, bezpośrednio na skórę (skóra tłusta ze skłonnościami do łojotoku). Używany również do produkcji kremów, mleczek, olejków do masażu, mydeł.
Nie zalecany osobą uczulonym na soję, może wywołać skutki alergiczne.

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	*23 g*	*3 g*	*-*
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	*64 g*	*8 g*	*-*
Węglowodany	*0 g*	*0 g*	*0 %*
W tym cukry	*0 g*	*0 g*	*0 %*

Wartość odżywcza	w 100 g	w porcji: 3 łyżeczki (12g)	% RWS* w porcji
Białko	0 g	0 g	0 %
Sól	0 g	0 g	0 %

Kwasy tłuszczowe omega-3 9 g/100 g produktu
%RWS- Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej 8400 kJ/2000 kcal
Opakowanie 500 ml zawiera 38 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, orzechy: ziemne,laskowe,włoskie,makadamia,migdały***

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