Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 06:17

Link do produktu: http://olivita.pl/olej-z-ostropestu-250-ml-tloczony-na-zimno-nieoczyszczony-p-31.html



Olej z ostropestu 250 ml tłoczony na zimno nieoczyszczony

Cena	**22,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Olvita**

Opis produktu

Oferowany przez naszą firmę nierafinowany olej z ostropestu pozyskiwany jest w wyniku tłoczenia na zimno nasion ostropestu plamistego (Silybum marianum L.). Dobór najwyższej jakości surowca, oprócz najnowszej technologii tłoczenia, to klucz do sukcesu. Dojrzały, połyskujący i optymalnie wykształcony – to najlepszy surowiec do tłoczenia tak wartościowego oleju. Niska temperatura tłoczenia (nie przekraczająca 40ºC) pozwala na zachowanie najważniejszych substancji aktywnych w tym oleju.

Olej z ostropestu charakteryzuje wysoka zawartość tłuszczów nienasyconych (80 g/100 g). Ponadto zawiera naturalne sterole roślinne (β-Sitosterol 38 % oraz Δ^7-Stigmasterol 22 %).

Kwas linolowy (LA) i sterole roślinne/ stanole roślinne pomagają w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi. Korzystne działanie występuje w przypadku:
** spożycia 10 g LA dziennie;*
** spożywania co najmniej 0,8 g steroli roślinnych/ stanoli roślinnych dziennie.*
Utrzymanie prawidłowego stanu zdrowia wymaga zrównoważonego odżywiania i prowadzenia zdrowego trybu życia.

Zastosowanie i zalecane spożycie:
Dzienna zalecana do spożycia porcja: 12 g (3 łyżeczki = 13 ml)

Na zimno. Dla dorosłych w celu uzupełnienia diety w wielonienasycone kwasy tłuszczowe.

Suplementy diety powinny być przechowywane w sposób niedostępny dla małych dzieci. Nie należy przekraczać zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia. Suplementy diety nie mogą być stosowane jako substytut (zamiennik) zróżnicowanej diety.

Olej z ostropestu jest delikatnym, raczej neutralnym w smaku olejem. Nie zdominuje więc smaku surówki czy potrawy. Z uwagi na fakt, iż jest produktem 100 % naturalnym intensywność smaku, koloru i zapachu oleju może mieć zmienne nasilenie w poszczególnych partiach produktu.

Olej z ostropestu stosujemy zewnętrznie i wewnętrznie.

Zastosowanie wewnętrzne oleju z ostropestu.

Zaleca się przyjmować olej 3 razy dziennie ok. 4 gramów (1 niecała mała łyżeczka przed jedzeniem).

Olej z ostropestu stosowany wg zaleceń nie powoduje żadnych skutków ubocznych.

Zastosowanie wewnętrzne oleju z ostropestu:

** zaburzenia funkcji wątroby*

** zaburzenia dróg żółciowych tj. marskość wątroby, zapalenie wątroby, stłuszczenie wątroby, alkoholowe zapalenie wątroby,*

** zapalenie jamy ustnej,*

** zapalenie dziąseł,*

* zapalenie krtani,

* wydalanie substancji toksycznych z organizmu,

* obniża poziom cholesterolu,

* normalizuje procesy trawienia,

* wzmacnia i uelastycznia naczynia włosowate,

* polepsza wzrok,

* obniża ryzyko chorób serca i naczyń,

* wzmacnia system odpornościowy.

Zastosowanie zewnętrzne oleju z ostropestu:

* oparzenia,

* do leczenia trudno gojących się ran,

* procesy ropne,

* egzema,

* rumień,

* nadmierne rogowacenie skóry,

* w świerzbiączce i innych objawach alergii atopowej oraz kontaktowej.

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	24 g	3 g	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	56 g	7 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 %

%RWS- Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej 8400 kJ/2000 kcal
Opakowanie 250 ml zawiera 19 sugerowanych porcji produktu
Przechowywanie: *w ciemnym, chłodnym miejscu. Po otwarciu opakowania w lodówce.*
Zastosowanie: *na zimno, do sałatek, potraw lub bezpośredniego spożycia.*
Kraj pochodzenia: *Czechy/Polska*



W celu ustalenia kraju pochodzenia aktualnej partii produktu prosimy o kontakt z działem handlowym Ol'Vita
Informacje o alergenach: może zawierać: ***gluten,sezam, soję,orzechy:ziemne,laskowe,włoskie,makadamia,migdały***

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