



Dane aktualne na dzień: 15-05-2024 04:35

Link do produktu: <http://olivita.pl/olej-kukurydziany-500-ml-tloczony-na-zimno-nieoczyszczony-p-21.html>



Olej kukurydziany 500 ml tłoczony na zimno, nieoczyszczony

Cena	26,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Olivita

Opis produktu

Składniki: Olej z zarodków kukurydzy zimno tłoczony, nieoczyszczony, nierafinowany

Olej kukurydziany pozyskujemy w wyniku tłoczenia na zimno zarodków kukurydzy polskiego pochodzenia. Zarodek kukurydzy jest magazynem najcenniejszych składników niezbędnych podczas kiełkowania nasionka. Siła i naturalna moc zamknięta w zarodku kukurydzy stała się naszą inspiracją do poszukiwań technologii, która pozwoliła na pozyskanie oleju bez uszczerbku na bezcennych wartościach substancji aktywnych. Nasza wiedza, doświadczenie i nowoczesne rozwiązania technologiczne sprawiły, że dziś możemy szczycić się produkcją tego oleju, jako pierwsi w Polsce.

Olej kukurydziany charakteryzuje:

- wysoka zawartość tłuszczów nienasyconych (87 g/100 g),
- wysoka zawartość tłuszczów wielonienasyconych (57 g/100 g),
- obecność naturalnie występującej witaminy E (148 mg/100 g).

Na szczególną uwagę zasługuje fakt, iż olej z zarodków kukurydzy posiada niemalże idealną proporcję alfa-tokoferolu (najbardziej aktywna forma witaminy E) 31,4 mg/100 g do wielonienasyconych kwasów tłuszczowych. Warto pamiętać, iż niezwykle ważnym elementem w diecie jest równowaga antyoksydantów i nienasyconych kwasów tłuszczowych. Jednym z najważniejszych antyoksydantów rozpuszczalnych w tłuszczach jest właśnie witamina E. Jej doskonałym źródłem są oleje, głównie zimno tłoczone oraz orzechy, migdały i nasiona oleiste.

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 surówek, ziemniaków, makaronów, zup i innych potraw. Idealny do moczenia pieczywa. Olej ten posiada aromatyczny, charakterystyczny smak i zapach dla oleju z zarodków kukurydzy. 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.

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	13 g	2 g	10 %
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone	30 g	4 g	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	57 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 %

Wysoka zawartość tłuszczów nienasyconych.
kwas linolowy LA (omega-6) 57 g/100 g



kwas oleinowy (omega-9) 28 g/100 g

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

Opakowanie 250 ml zawiera 19 sugerowanych porcji produktu.

Opakowanie 500 ml zawiera 38 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 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