



Dane aktualne na dzień: 09-05-2024 12:34

Link do produktu: <http://olivita.pl/olej-kokosowy-200-ml-tloczony-na-zimno-nieoczyszczony-p-15.html>



Olej kokosowy 200 ml tłoczony na zimno nieoczyszczony

Cena	17,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Olvita

Opis produktu

Olej kokosowy nierafinowany pozyskujemy w wyniku tłoczenia na zimno kopry kokosowej. Nowoczesna technologia, w tym specjalne rodzaje pras do tłoczenia tego oleju oraz wieloletnie doświadczenie z kopry kokosowej pozwalają nam na pozyskiwanie wysokiej jakości produktu. Zawsze świeży, aromatyczny i bez osadów. Olej ten charakteryzuje się naturalnym, typowym dla kokosa, smakiem i zapachem (dla odróżnienia postać rafinowana jest praktycznie bezwonna). W temperaturze do +25°C występuje w postaci stałej, przypominając na pierwszy rzut oka smalec.

Cechą wyrażającą różnicę ten olej od pozostałych tłuszczów jest niższa kaloryczność. Kwasy tłuszczowe oleju kokosowego zbudowane są z kwasów nasyconych, co przekłada się na to, że tłuszcz jest zamieniany na energię, a nie – jak w przypadku tłuszczów nasyconych kwasów tłuszczowych – magazynowany w postaci złogów i niechcianych zapasów. Zatem spożywanie oleju kokosowego powoduje utratę zbędnych kilogramów.

Jest stosowany w przemyśle spożywczym. Z powodzeniem można go używać do smażenia, pieczenia i gotowania różnych potraw. Nadaje się do deserów, sałatek, sosów i chleba. Znakomicie sprawdza się przy smażeniu potraw, ponieważ można go podgrzać do bardzo wysokiej temperatury; jest doskonały do smażenia warzyw, konsystencja masła natomiast powoduje, że świetnie sprawdza się jako dodatek do pieczywa, a także idealnie zastępuje masło w pieczeniu.

Olej kokosowy znajduje również zastosowanie w kosmetyce jako krem, balsam, maseczka. Z powodzeniem można stosować go bezpośrednio na ciało, efektem są elastyczna skóra i błyszcząca zdrowe włosy. Stosowany systematycznie spowalnia proces starzenia się skóry.

Zastosowanie:

Olej kokosowy znajduje również zastosowanie w kosmetyce jako krem, balsam, maseczka. Z powodzeniem można stosować go bezpośrednio na skórę i włosy, efekt to elastyczna skóra i błyszcząca zdrowe włosy. Stosowany systematycznie spowalnia proces starzenia się skóry.

W kuchni nie wymaga dawkowania. Z powodzeniem można go używać do smażenia, pieczenia i gotowania różnych potraw. Nadaje się do deserów, sałatek, sosów i chleba.

Właściwości Oleju Kokosowego:

Jest olejem nieschnącym. Po otwarciu może być zdatny do spożycia przez okres dwunastu miesięcy. W czystej postaci ma wygląd białej, gęstej masy o charakterystycznym kokosowym zapachu. Zupewnie pozbawione zapachu są oleje rafinowane (po tym może nie być odróżnić od olejów tłoczonych na zimno). Temperatura topnienia oleju kokosowego - 23-26 stopni Celsjusza.

Olej kokosowy jest doskonałym olejem spożywczym. Jest olejem bardzo odpornym na wysokie temperatury, przez co wspinalnie nadaje się do smażenia. Jest stosowany do kanapek, jako dodatek do sałatek i wszelakich dań. Poza walorami smakowymi o jego wartości decyduje przede wszystkim szereg dobroczynnych oddziaływań na organizm.

Olej kokosowy przez wzgląd na swoje właściwości znajduje szereg zastosowań w kosmetyce. Wspinalnie nawilża i odżywia skórę. Jest stosowany w czystej postaci do nacierania ciała i do



masa?u oraz jako dodatek do kosmetyków przy bardzo suchej i p?kaj?cej skórze, Szczególnie polecany jest dla skóry dojrza?ej ze wzgl?du na mocne oddzia?ywanie nawil?aj?ce. ?agodzi skutki up?ywk?cego czasu i pomaga niwelowa? efekty starzenia.

Olej kokosowy jest polecany przy Atopowym zapaleniu skóry - AZS oraz dla uszkodzonej przez s?o?ce skóry jako substancja ?agodz?ca i u?atwia?ca gojenie.

Olej kokosowy jest równie? stosowany w preparatach do piel?gnacji suchych i zniszczonych w?osów. Cz?sto jest stosowany w postaci czystej do nacierania w?osów, co przynosi efekty nieosi?galne w przypadku stosowania innych substancji nawil?aj?cych. Olej kokosowy ma dzia?anie "ch?odz?ce" i uspokajaj?ce. To decyduje o jego potencjale pozytywnego oddzia?ywania dla zdrowia.

Warto?? od?ywcza	w 100 g	w porcji: 5 ?y?eczek(20g)	% RWS* w porcji
Warto?? energetyczna	3700 kJ/ 900 kcal	740 kJ/ 180 kcal	9 %
T?uszcz	100 g	20 g	29 %
W tym:			
Kwasy t?uszczowe nasycone	92 g	18 g	90 %
Kwasy t?uszczowe jednonienasycone	5 g	1 g	-
Kwasy t?uszczowe wielonienasycone	2 g	0 g	-
W?glowodany	0 g	0 g	0 %
W tym cukry	0 g	0 g	0 %
Bia?ko	0 g	0 g	0 %
Sól	0 g	0 g	0 %

% RWS- Referencyjna warto?? spo?ycia dla przeci?tnej osoby doros?ej 8400 kJ/2000 kcal

Opakowanie 200 ml zawiera 9 sugerowanych porcji produktu.

Opakowanie 450 ml zawiera 21 sugerowanych porcji produktu.

Opakowanie 900 ml zawiera 41 sugerowanych porcji produktu.

Przechowywanie:

Olej mo?e by? przechowywany poza lodówk?, w ciemnym miejscu.

Opakowanie:

S?oik szklany transparentny + nakr?tka twist

Dost?pne pojemno?ci: 200 ml, 450 ml, 900 ml

Kraj pochodzenia: Polska

Informacje o alergenach:

W firmie Ol'Vita przetwarzane s? surowce spo?ywcze b?d?ce alergenami. Dlatego produkt mo?e zawiera?: **gluten, sezam, soj?, orzechy: arachidowe, laskowe, w?oskie, makadamia, migda?y.**

Producent: Ol'Vita Krzysztof Dziaduch

Panków 2, 58-125 Pszenno

