Dane aktualne na dzień: 14-11-2026 02:41

Link do produktu: https://olivita.pl/bio-olej-z-czarnuszki-100-ml-tloczony-na-zimno-nieoczyszczony-p-207.html



BIO Olej z czarnuszki 100 ml tłoczony na zimno nieoczyszczony

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

Opis produktu

Składniki: Olej z czarnuszki zimno tłoczony, nieoczyszczony, nierafinowany
W Unii Europejskiej produkty BIO są oznaczone symbolem tzw. euroliścia, którym znakowana jest żywność pochodząca z produkcji ekologicznej i po którym można ją rozpoznać w sklepach.
Produkt oznaczony jako BIO musi zawierać co najmniej 95 % składników ekologicznych, czyli m. in. niemodyfikowanych genetycznie, uprawianych bez sztucznych nawozów, z zastosowaniem ograniczonej liczby substancji dodatkowych komponentów.
Olej ten wytłaczany jest ze starannie wyselekcjonowanych nasion czarnuszki egipskiej (Nigella Sativa). Nowoczesna technologia zapewniająca niską temperaturę tłoczenia oleju (max do 40ºC) bez procesu rafinacji, pozwala na zachowanie najcenniejszych składników aktywnych oleju.
Olej z czarnuszki charakteryzuje się wysoką zawartością tłuszczów nienasyconych. Ponadto zawiera naturalnie występujące olejki eteryczne (w tym tymochinon – ok. 0,8 %) oraz witaminę E.
Zastępowanie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi pomaga w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi (jedno- i wielonienasycone kwasy tłuszczowe są tłuszczami nienasyconymi).
Kwas linolowy (LA) pomaga w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi. Korzystne działanie występuje w przypadku spożycia 10 g LA dziennie.
Utrzymanie prawidłowego stanu zdrowia wymaga zrównoważonego odżywiania i prowadzenia zdrowego trybu życia.
Olej z czarnuszki egipskiej charakteryzuje intensywny smak i zapach, określany jako ostry, gorzkawo-korzenny. W aspekcie kulinarnym doskonale harmonizuje z serem Mozarella, bazylią, pomidorami, jajkiem, brokułem. Idealny do zup, sałatek, duszonych warzyw i chleba.
Z uwagi na fakt,iż olej z czarnuszki jest produktem 100 % naturalnym intensywność smaku, koloru i zapachu oleju może mieć zmienne nasilenie w poszczególnych partiach produktu.
W przypadku ograniczonej tolerancji intensywnego smaku oleju polecamy:
– rozcieńczanie oleju z czarnuszki z innym, łagodniejszym w smaku olejem zimno tłoczonym, np. lnianym, z ostropestu, z wiesiołka
– podzielenie porcji 1 łyżeczki na mniejsze , np. 2 x 0,5 łyżeczki / dzień.

Wartość energetyczna 3696 kJ/ 899 kcal

Nutritional value in 100g	
Fat	99,9g
Of which	
Saturates	15,9g
Mono-unsaturates	25,3g
Polyunsaturates	58,7g
Carbohydrate	0g
Of which: sugars	0g
Protein	0g
Salt	0g



Przechowywanie:
Ważne, aby olej przechowywany był w ciemnym, chłodnym miejscu, a po otwarciu w lodówce.
W niskich temperaturach olej może mętnieć i tężeć. Jest to proces naturalny, w pełni odwracalny, niemający wpływu na jakość produktu.
Opakowanie:
Butelka farmaceutyczna z brązowego szkła + nakrętka niekapek
Dostępne pojemności: 100 ml, 250 ml, 500 ml
Kraj pochodzenia: Egipt
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