Dane aktualne na dzień: 14-11-2026 02:43

Link do produktu: https://olivita.pl/olej-arganowy-100-ml-tloczony-na-zimno-nieoczyszczony-p-8.html



Olej arganowy 100 ml tłoczony na zimno nieoczyszczony

Cena	**39,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Olvita**

Opis produktu

Oryginalny, zimno tłoczony olej arganowy pochodzący z Maroko. Pozyskiwany w wyniku tłoczenia na zimno nieprażonych orzechów arganowych. Konfekcja oleju arganowego z nieprażonych orzechów to nasza świadoma decyzja. Warto pamiętać, iż temperatura używana podczas prażenia zubaża surowiec w cenne składniki. Jedyny pozytywny aspekt procesu prażenia orzechów przed tłoczeniem oleju to zmiana charakterystycznego smaku i zapachu na wyraźnie orzechowy, a koloru na karmelowy.

Olej arganowy charakteryzuje:
– wysoka zawartość tłuszczów nienasyconych (81 g/100 g),
– wysoka zawartość tłuszczów jednonienasyconych (47 g/100 g),
– obecność steroli roślinnych, tj. Spinasterol (około 42 %) i Schotenol (około 46 %).

Ponieważ w codziennej diecie człowieka bardzo ważny jest właściwy stosunek kwasów omega 6 : omega 3 (4:1), proponujemy, aby olej arganowy był równoważony olejami będącymi źródłem kwasów omega 3, np.: olej lniany do diety dr Budwig, olej z lnianki, olej z kiełków pszenicy, olej z pestek czarnej porzeczki.

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 lodów, deserów, koktajli, surówek, sałatek, zup, sosów, kasz, ziemniaków lub innych potraw.

Olej arganowy z nieprażonych orzechów arganowych posiada wyrazisty, bardzo charakterystyczny smak i zapach. Z uwagi na fakt, iż jest produktem 100 % naturalnym intensywność smaku, koloru i zapachu oleju może mieć zmienne nasilenie w poszczególnych partiach produktu.
W rozcieńczeniu z innym olejem nie wpływa na smak potrawy.

Nie zaleca się podgrzewania oleju.
Olej można spożywać bezpośrednio do 3 łyżeczek dziennie. W kuchni stosowany do różnego rodzaju sałat, surówek, kuskusu, kasz itp. Olej znajduje zastosowanie w kosmetyce Stosowany do masażu- wspaniale pobudza krążenie krwi. Jest uznawany jako niezbędny składnik w zabiegach odmładzających ciało. Nadaje skórze niepowtarzalny delikatny wygląd. Stosowany również do demakijażu oraz maseczek na twarz. Polecany również do pielęgnacji niemowląt – zabezpiecza delikatne ciało przed odparzeniami.

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	*19 g*	*2 g*	*10 %*
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone	*47 g*	*6 g*	*-*
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	*33 g*	*4 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 %

kwas linolowy LA 33 g/100 g
kwas oleinowy 46,5 g/100 g
% RWS – Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej 8400 kJ/2000 kcal
Opakowanie 100 ml zawiera 8 sugerowanych porcji produktu.

Przechowywanie:
Ważne, aby olej przechowywany był w ciemnym, chłodnym miejscu, a 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 farmaceutyczna z brązowego szkła + nakrętka niekapek.
Dostępne pojemności: 100 ml

Kraj pochodzenia: *Maroko*

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*