Dane aktualne na dzień: 14-11-2026 02:44

Link do produktu: https://olivita.pl/olej-kokosowy-900-ml-tloczony-na-zimno-nieoczyszczony-p-17.html



Olej kokosowy 900 ml tłoczony na zimno nieoczyszczony

Cena	**49,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Olvita**

Opis produktu

Olej kokosowy nierafinowany pozyskujemy w wyniku t?oczenia na zimno kopry kokosowej. Nowoczesna technologia, w tym specjalne rod: aje pras do t?oczenia tego oleju oraz wieloletnie do?wiadczenie z kopr? kokosow? pozwalaj? nam na pozyskiwanie wysokiej jako?ci produktu. Zawsze ?wie?y, aromatyczny i bez osadów. Olej ten charakteryzuje si? naturalnym, typowym dla kokosa, smakiem i zapachem (dla odró?nienia posta? rafinowana jest praktycznie bezwonna). W temperaturze do +25°C wyst?puje w postaci sta?ej, przypominaj?c na pierwszy rzut oka smalec.

Cech? wyra?nie ró?ni?c? ten olej od pozosta?ych t?uszczów jest ni?sza kaloryczno??. Kwasy t?uszczowe oleju kokosowego zbudowane s? z ?a?cuchów ?redniej d?ugo?ci, co przek?ada si? na to, ?e t?uszcz jest zamieniany na energi?, a nie – jak w przypadku d?ugich ?a?cuchów nasyconych kwasów t?uszczowych – magazynowany w postaci z?ogów i niechcianych zapasów. Zatem spo?ywanie oleju kokosowego powoduje utrat? zb?dnych kilogramów.

Jest stosowany w przemy?le spo?ywczym. Z powodzeniem mo?na go u?ywa? do sma?enia, pieczenia i gotowania ró?nych potraw. Nadaje si? do deserów, sa?atek, sosów i chleba. Znakomicie sprawdza si? przy sma?eniu potraw, poniewa? mo?na go podgrza? do bardzo wysokiej temperatury; jest doskona?y do sma?enia warzyw, konsystencja mas?a natomiast powoduje, ?e ?wietnie sprawdza si? jako dodatek do pieczywa, a tak?e idealnie zast?puje mas?o w pieczeniu.

Olej kokosowy znajduje równie? zastosowanie w kosmetyce jako krem, balsam, maseczka. Z powodzeniem mo?emy stosowa? go bezpo?rednio na ca?e cia?o, efektem s? elastyczna skóra i b?yszcz?ce zdrowe w?osy. Stosowany systematycznie spowalnia proces starzenia si? skóry.

Zastosowanie:

Olej kokosowy znajduje równie? zastosowanie w kosmetyce jako krem, balsam, maseczka. Z powodzeniem mo?emy stosowa? go bezpo?rednio na skór? i w?osy, efekt to elastyczna skóra i b?yszcz?ce zdrowe w?osy. Stosowany systematycznie spowalnia proces starzenia si? skóry.

W kuchni nie wymaga dawkowania. Z powodzeniem mo?na go u?ywa? do sma?enia, pieczenia i gotowania ró?nych potraw. Nadaje si? do deserów, sa?atek, sosów i chleba.

W?a?ciwo?ci Oleju Kokosowego:

Jest olejem nieschn?cym. Po otwarciu mo?e by? zdatny do spo?ycia przez okres dwunastu miesi?cy. W czystej postaci ma wygl?d bia?ej ?liskiej masy o charakterystycznym kokosowym zapachu. Zupe?nie pozbawione zapachu s? oleje rafinowane (po tym mo?ne je odró?ni? od olejów t?oczonych na zimno). Temperatura topnienia oleju kokosowego - 23-26 stopni Celsjusza.

Olej kokosowy jest doskona?ym olejem spo?ywczym. Jest olejem bardzo odpornym na wysokie temperatury, przez co wspaniale nadaje si? do sma?enia. Jest stosowany do kanapek, jako dodatek do sa?atek i wszelakich da?. Poza walorami smakowymi o jego warto?ci decyduje przede wszystkim szereg dobroczynnych oddzia?ywa? na organizm.

Olej kokosowy przez wzgl?d na swoje w?a?ciwo?ci znajduje szereg zastosowa? w kosmetyce. Wspaniale nawil?a i od?ywia skór?. Jest stosowany w czystej postaci do nacierania cia?a 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?ywaj?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?atwiaj?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?uszcza	*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

