Dane aktualne na dzień: 14-11-2026 02:49

Link do produktu: https://olivita.pl/olej-z-nasion-kolendry-100-ml-tloczony-na-zimno-nieoczyszczony-p-143.html



Olej z nasion kolendry 100 ml, tłoczony na zimno, nieoczyszczony

Cena	**42,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Olvita**

Opis produktu

Kolendra jest rośliną o niezwykle charakterystycznym smaku i aromacie, dzięki czemu zyskuje rzeszę zwolenników, jak i przeciwników. Stanowi dodatek do dań kuchni azjatyckiej, tajskiej, arabskiej oraz indyjskiej, którym dodaje świeżości oraz wzbogaca bukiet smakowy.

Właściwości lecznicze kolendry:
Spożywanie kolendry pozytywnie wpływa na ogólny stan organizmu. Posiada właściwości przeciwdrobnoustrojowe oraz antyutleniające. Właściwości przeciwutleniające polegają na niwelowaniu negatywnych skutków wywołanych przez nadmierną produkcję w organizmie wolnych rodników, które przyczyniają się do rozwoju chorób neurodegeneracyjnych oraz chorób układu sercowo-naczyniowego. Szczególnie osoby żyjące w stresie, z ryzykiem chorób serca oraz aktywne fizycznie powinny zwrócić uwagę, aby w diecie dostarczać odpowiednią ilość przeciwutleniaczy w codziennej diecie. W odniesieniu do kolendry, stwierdzono jej korzystne działanie obniżające poziom cukru we krwi oraz obniżające ciśnienie tętnicze krwi. Posiada również korzystne działanie na psychikę polegające na obniżeniu poczucia lęku, wykazuje także działanie uspokajające.
Kolendrę warto dodawać do ciężkostrawnych potraw, ponieważ posiada właściwości pobudzające trawienie, stymuluje wątrobę oraz trzustkę do wytwarzania soków trawiennych, które odpowiadają za trawienie tłuszczu. Pomaga w łagodzeniu wszelkich dolegliwości żołądkowo-jelitowych takich jak wzdęcia, niestrawności, skurcze, biegunki oraz kolka u niemowląt. W krajach azjatyckich kolendrę poleca się na dolegliwości bólowe, nerwobóle oraz reumatyzm. Warto zatem, aby znalazła się w diecie osób żyjących w stresie oraz pracujących umysłowo. W kolendrze zawartych jest wiele cennych z żywieniowego punktu widzenia składników odżywczych, dlatego nie bez powodu w starożytności określano ją jako cudowne ziele. Zawarte są w niej wapń, potas, magnez, żelazo oraz mangan oraz witaminy z grupy B, kwas foliowy, witaminy A, C i K oraz beta-karoten.

Olej z nasion kolendry posiada równie bogaty skład, jak liście lub nasiona. Dostarcza składników mineralnych, witamin oraz silnych substancji o działaniu neutralizującym wolne rodniki nadtlenkowe. Olej z nasion kolendry charakteryzuje się działaniem przeciwbakteryjnym na wiele niekorzystnych dla zdrowia szczepów bakterii.□□ □□□□ □□□□□□□□□ □□□□ □□□□□□□□□□□□□□□ □ □□□□□□□□ □□□□□□□□ □□□□□□□□ □□□□□□□□□□□□ □□□□ □□□□□□□□□□□□□□□□□□ □□□□□□□□□ □□□□□□ □□□□□□□□□ □□□□□□ □□□□ □ □□□□□ kolendry może stanowić korzystny dodatek do codziennej diety dla osób z ryzykiem chorób serca i układu krążenia, gdyż działa korzystnie na profil lipidowy krwi. Obniża stężenie cholesterolu frakcji LDL, VLDL oraz ogólnego, a zwiększa stężenie cholesterolu HDL. Olej z kolendry może być stosowany również na powierzchnię skóry oraz włosów. Działa nawilżająco, wzmacniająco i odżywczo na skórę, włosy i paznokcie. Stosowanie oleju z kolendry jest skuteczne w walce z wypadaniem włosów. Z powodzeniem można wykorzystać go do przygotowania domowych mikstur odżywczych do pielęgnacji cery oraz włosów.

Wartość odżywcza	w 100 g
Wartość energetyczna	3700 kJ/ 900 kcal
Tłuszcz	100 g
W tym:	
Kwasy tłuszczowe nasycone	4,4 g
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone	80,6 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	14,3 g
Węglowodany	0 g
W tym cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g

Wysoka zawartość tłuszczów nienasyconych

Opakowanie 100 ml zawiera 153 sugerowanych porcji produktu
Przechowywanie: w ciemnym, chłodnym miejscu. Po otwarciu opakowania w lodówce.
Zastosowanie: do bezpośredniego spożycia samodzielnie lub w rozcieńczeniu z innym olejem jako dodatek do sałatek i innych potraw na zimno.
Sugerowana dzienna porcja oleju to 600 mg (21 kropli).
Kraj pochodzenia: Polska

Informacje o alergenach: może zawierać: **gluten,sezam, soję,orzechy:ziemne,laskowe,włoskie,makadamia,migdały**

Producent: Ol'Vita Krzysztof Dziaduch
Panków 2, 58-125 Pszenno