Dane aktualne na dzień: 14-11-2026 03:25

Link do produktu: https://olivita.pl/olej-z-pestek-dyni-500-ml-tloczony-na-zimno-nieoczyszczony-p-203.html



Olej z pestek dyni 500 ml tłoczony na zimno nieoczyszczony

Cena	**57,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Olvita**

Opis produktu

Olej tłoczony jest na zimno z nieprażonych pestek dyni (Cucurbita Pepo).

Charakterystyczną cechą oleju z pestek dyni jest jego ciemno zielona barwa i charakterystyczny orzechowy smak i zapach.
Olej z pestek dyni pozyskujemy w wyniku tłoczenia w niskiej temperaturze (max 40º C) nieprażonych pestek dyni. Świadomie pomijamy proces prażenia, a wszystko po to, aby zachować maksimum substancji aktywnych pochodzących z wartościowych pestek dyni.

Olej z pestek dyni został wyróżniony jako TOP PRODUKT „Doceń polskie" w 2018 r.

Olej z pestek dyni zimno tłoczony charakteryzuje wysoka zawartość tłuszczów nienasyconych (81 g/100 g) oraz obecność naturalnie występującej w oleju witaminy E (46,9 mg/100 g).

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.

Ze względu na bardzo niską zawartość kwasów tłuszczowych omega-3 w oleju z pestek dyni (0,3 g/100 g) zaleca się równoważenie proporcji kwasów tłuszczowych omega 6: omega-3 w diecie. Idealnym rozwiązaniem jest jednoczesne stosowanie olejów charakteryzujących się wysoką zawartością kwasów omega-3 , np olej lniany do diety dr Budwig, olej z kiełków pszenicy, olej rzepakowy, olej sojowy.

Zastosowanie:

W medycynie naturalnej olej z pestek dyni stosowany jest do wspomagania leczenia wczesnego stadium przerostu prostaty, miażdżycy, schorzenia pęcherza moczowego i dróg moczowych, regulacji przemian hormonalnych i metabolicznych oraz eliminowania pasożytów w organizmie. W kuchni stosowanym wyłącznie na zimno, jako dodatek do chleba, warzyw, sera białego, ugotowanych jajek, a także sałatek, surówek oraz bezpośredniego spożycia. Dobrze komponuje podany z lodami waniliowymi. Przechowywany w lodówce może tężeć, co ustępuje niedługo po jego wyjęciu.

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	*18 g*	*2 g*	*10 %*
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone	*33 g*	*4 g*	*-*
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	*49 g*	*6 g*	*-*

Wartość odżywcza	w 100 g	w porcji:3 łyżeczki(12g)	% RWS* w porcji
Węglowodany	0 g	0 g	0 %
W tym cukry	0 g	0 g	0 %
Białko	0 g	0 g	0 %
Sól	0 g	0 g	0 %

Wysoka zawartość tłuszczów nienasyconych.
kwas linolowy (LA) 50 g/100 g
kwas oleinowy 31 g/100 g

% RWS- Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej 8400 kJ/2000 kcal

Opakowanie 500 ml zawiera 38 sugerowanych porcji produktu.

Przechowywanie:
Ważne, aby olej przechowywany był w ciemnym, chłodnym miejscu. 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: 250 ml, 500 ml

Kraj pochodzenia: Polska

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