

OLEJ LNIANY zimno tłoczony do diety dr Budwig 1000 ml OLVITA L!



Cena: 44,89 PLN

Opis słownikowy

Producent	Ol'Vita
Rodzaj rejestracji	Inny produkt

Opis produktu

OpisOLEJ LNIANY zimno tłoczony do diety dr Budwig 1000 ml OLVITA L! DATA WAŻNOŚCI 22.10.2023OLEJ LNIANY zimno tłoczony do diety dr Budwig 1000 ml Ol'VitaNagrody/certyfikaty„Drzewko życia” 2010 rPuchar „Jakość” 2013 rI miejsce „Nasze kulinarne dziedzictwo” 2014 rOlej ten wytlaczany jest ze starannie wyselekcjonowanych i przebadanych nasion siemienia lnianego złocistego o wysokiej zawartości 56% wielonienasyconych kwasów tłuszczowych omega-3 (kwasu alfa-linolenowego). Dzięki zastosowanej metodzie na zimno zachowuje 100% naturalny smak, kwasy tłuszczowe pozostają w niezmienionej formie, dlatego olej ten spełnia wszelkie wymogi do zastosowania go w diecie dr Budwig. Olej lniany nieoczyszczony uznawany jest za „olej dziewiczy” nie zawiera konserwantów i sztucznych dodatków. Cechuje go typowy dla siemienia lnianego delikatny zapach, nie jest gorzki ma delikatny orzechowy smak i żółty kolor. Dla utrzymania bezpiecznej temperatury na czas transportu oferujemy pojemnik termiczny. Polecany jest przez Jerzego Ziembę autora książki Ukryte Terapie jako bogate źródło jednego z dwóch zdrowych kwasów tłuszczowych omega. Właściwości oleju z siemienia lnianegoOlej z lnu to czołowy produkt marki Ol'Vita, jest produktem naturalnym, wykazuje cenne właściwości zdrowotne i lecznicze. Jest podstawowym składnikiem diety budwigowej sygnowanej nazwiskiem niemieckiej biochemik Johanna Budwig. Stanowi źródło nienasyconych kwasów tłuszczowych (NNKT), które nie są wytwarzane przez organizm a jego niedobór wywołuje dysfunkcje. Działa pozytywnie na układ krążenia (jego regulację i regenerację), pracę organów wewnętrznych, układ nerwowy i trawienny, zwiększa odporność. To naturalny antyoksydant, opóźnia procesy starzenia się skóry oraz zwalcza wolne rodniki. Buduje skuteczną barierę przed chorobami oraz wspiera prawidłowe funkcjonowanie wzroku. Dodatkowo wykazuje silne właściwości antynowotworowe, obniża poziom cholesterolu, chroni przed cukrzycą i chorobą Alzheimera, reguluje gospodarkę hormonalną i buduje błony komórkowe.Zastosowanie w diecie i kosmetyceOlej lniany zimno tłoczony nieoczyszczony wysokolinolenowy to zdrowy składnik zbilansowanej diety, idealny dodatek do kefirów, musli, kasz, pieczywa, sałatek i surówek, mięs, warzyw, dressingów i innych potraw. Jego najlepsze właściwości uzyskuje się przygotowując pastę do chleba z białego chudego sera, nieoczyszczonej formy oleju z siemienia i dodatków. Olej z lnu stosujemy tylko na zimno, smażenie i gotowanie powoduje utratę cennych wartości odżywczych.Może być stosowany wewnętrznie na ciało i włosy. Olej z siemienia lnianego nierafinowany wykorzystuje się w produkcji kosmetyków. Intensywnie nawilża, łagodzi podrażnienia, chroni przed czynnikami zewnętrznymi. Zapobiega łamliwości włosów oraz rozdławianiu końcówek, poprawia stan paznokci (płytką jest twardsza), nadaje skórze blask i witalność oraz chroni przed trądzikiem.**Skład**Wartość odżywcza w 100 g w porcji: 5 łyżeczek (20g) % RWS* w porcjiWartość energetyczna 3700 kJ/ 900 kcal 740 kJ/ 180 kcal 9 %Tłuszcz 100 g 20 g 29 %W tym:Kwasy tłuszczowe nasycone 11 g 2

g 10 %Kwasy tłuszczowe jednonienasycone 19 g 4 g -Kwasy tłuszczowe wielonienasycone 70 g 14 g -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 %Kraj pochodzenia: PolskaKraj pochodzenia surowca użytego do tłoczenia jest inny niż kraj pochodzenia olejuInformacje o alergenach: może zawierać: gluten,sezam, soję,orzechy:ziemne,laskowe,włoskie,makadamia,migdałyWegański - TAKWegetariański - TAK