

OLEJ Z KOLENDRY 100 ml OLVITA



Cena: 41,99 PLN

Opis słownikowy

Producent	OLVITA
Rodzaj rejestracji	Inny produkt

Opis produktu

OpisOLEJ Z KOLENDRY 100 ml OLVITA Olej z nasion kolendry zimno tłoczony, niezwykle aromatyczny, który już przy użyciu małej porcji potrafi nadać niepowtarzalnego smaku potrawie. Pozyskujemy go w wyniku tłoczenia na zimno nasion kolendry. Nowoczesna technologia i niska temperatura tłoczenia (max 40°C) oraz dobór najwyższej jakości nasion to sekret tego oleju. Olej z nasion kolendry charakteryzuje:– wysoka zawartość tłuszczów nienasyconych (95,6 g/100 g)– wysoka zawartość tłuszczów jednonienasyconych (80,6 g/100 g)– obecność cennych steroli roślinnych (Kampesterol 32 mg/100 g; Stigmasterol 104 mg/100 g; Sitosterol 102 mg/100 g)Zastępowanie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi pomaga w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi. Kwas oleinowy jest tłuszczem nienasyconym. Sterole roślinne/stanole roślinne pomagają w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi. Korzystne działanie występujące w przypadku spożycia co najmniej 0,8 g steroli roślinnych/stanoli roślinnych dziennie. Utrzymanie prawidłowego stanu zdrowia wymaga zrównoważonego odżywiania i prowadzenia zdrowego trybu życia. **Skład**Do bezpośredniego spożycia samodzielnie lub w rozcieńczeniu z innym olejem jako dodatek do sałatek, makaronów, sosów lub innych potraw. Zalecana dzienna porcja oleju: 21 kropli (600 mg). Dozowanie ułatwi załączony szklany kroplomierz. Olej ten posiada wyrazisty, charakterystyczny smak i zapach dla oleju z nasion kolendry. Z uwagi na fakt, iż jest produktem 100 % naturalnym intensywność smaku, koloru i zapachu oleju może mieć zmienne nasilenie w poszczególnych partiach produktu. Nie zaleca się podgrzewania oleju.