Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 02:34

Link do produktu: https://www.ekosklepbio.pl/olej-z-czarnuszki-250-ml-olvita-p-2272.html



Olej z czarnuszki 250 ml - Olvita

Cena	**49,90 zł**
Cena poprzednia	**~~55,90 zł~~**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**191**
Kod producenta	**AB6F-520D5**
Producent	**Olvita**

Opis produktu

Składniki: Olej z czarnuszki zimno tłoczony, nieoczyszczony, nierafinowany

Olej ten wytłaczany jest ze starannie wyselekcjonowanych nasion czarnuszki egipskiej (Nigella Sativa). Nowoczesna technologia zapewniająca niską temperaturę tłoczenia oleju (max do 40ºC) bez procesu rafinacji, pozwala na zachowanie najcenniejszych składników aktywnych oleju.

Olej z czarnuszki charakteryzuje się wysoką zawartością tłuszczów nienasyconych. Ponadto zawiera naturalnie występujące olejki eteryczne
(w tym tymochinon – ok. 0,8 %) oraz witaminę E.

Zastępowanie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi pomaga w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi (jedno- i wielonienasycone kwasy tłuszczowe są tłuszczami nienasyconymi).
Kwas linolowy (LA) pomaga w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi. Korzystne działanie występuje w przypadku spożycia 10 g LA dziennie.
Utrzymanie prawidłowego stanu zdrowia wymaga zrównoważonego odżywiania i prowadzenia zdrowego trybu życia.

Olej z czarnuszki egipskiej charakteryzuje intensywny smak i zapach, określany jako ostry, gorzkawo-korzenny. W aspekcie kulinarnym doskonale harmonizuje z serem Mozarella, bazylią, pomidorami, jajkiem, brokułem. Idealny do zup, sałatek, duszonych warzyw i chleba.

Z uwagi na fakt,iż olej z czarnuszki jest produktem 100 % naturalnym intensywność smaku, koloru i zapachu oleju może mieć zmienne nasilenie w poszczególnych partiach produktu.

Zalecane spożycie:
Do bezpośredniego spożycia 1 łyżeczka (4 g)/ dzień, najlepiej w trakcie posiłku.
Nie zaleca się podgrzewania oleju.

W przypadku ograniczonej tolerancji intensywnego smaku oleju polecamy:
– rozcieńczanie oleju z czarnuszki z innym, łagodniejszym w smaku olejem zimno tłoczonym, np. lnianym, z ostropestu, z wiesiołka
– podzielenie porcji 1 łyżeczki na mniejsze , np. 2 x 0,5 łyżeczki / dzień,
– przyjmowanie oleju z czarnuszki egipskiej w kapsułkach.