

# OLEJ Z ORZECHÓW WŁOSKICH Virgin 250ml



Cena: 31,84 PLN

## Opis słownikowy

|                   |                              |
|-------------------|------------------------------|
| Opakowanie        | 250 ml                       |
| Postać            | -                            |
| Producent         | OLEOFARM SP. Z O.O.          |
| Rejestracja       | Dietetyczny środek spożywczy |
| Substancja czynna | -                            |

## Opis produktu

### Wyjątkowe właściwości oleju z orzechów włoskich

Olej z orzechów włoskich to wyśmienity, zdrowy i smaczny, miodowożółty olej przepętniony wartościami odżywczymi o prozdrowotnych właściwościach. Jest jednym z najbogatszych źródeł niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych, witamin i minerałów, pozyskiwany w wyniku tłoczenia na zimno miąższu orzechów włoskich, uchodzi za towar luksusowy i rzadki. Wydatnie wspiera organizm w walce z infekcjami i nadwagą, oczyszcza ciało i działa przeciwbólowo. Właściwości oleju wykorzystuje się w kosmetyce – do ochrony skóry przed oznakami starzenia – oraz w kuchni – do wzbogacania bukietów smakowych potraw, dań i przekąsek.

### Bogactwo kwasów tłuszczowych, witamin i minerałów

Zarówno orzechy włoskie, jak i olej z tych nasion, są wprost przepętnione niezwykle korzystnymi dla zdrowia człowieka tłuszczami nienasyconymi. Znajdziemy tu zarówno wielonienasycone kwasy tłuszczowe (w tym kwas linolowy omega-6 i kwas alfa-linolowy omega-3), jak i kwasy tłuszczowe jednonienasycone (w tym kwas oleinowy). Zawarte w oleju z nasion orzecha włoskiego kwasy tłuszczowe i ich właściwa proporcja sprzyjają utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi, wzmacniają układ krążenia i poprawiają ogólną wydolność organizmu. Korzystne działanie tłuszczów wspomaga obecność witamin A, E, K i z grupy B oraz minerałów, takich jak potas, fosfor, magnez, cynk, mangan i jod.

Już około 5 do 10 ml oleju z orzechów włoskich pokrywa dzienne zapotrzebowanie dorosłego człowieka na niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe. W celach leczniczych olej najlepiej będzie wypijać regularnie wprost z łyżeczki bądź jako dodatek do potraw. Ponieważ jest niezwykle smaczny, szybko przypada do gustu większości osób, w tym również dzieciom. W przypadku braku alergii na orzechy stosowanie oleju - zarówno doustne, jak i na skórę – jest całkowicie bezpieczne. Warto zadbać jedynie o to, by spożywany olej był świeży, a po otwarciu - odpowiednio przechowywany: w chłodnym zaciemnionym miejscu i szczelnym opakowaniu, najlepiej brązowej butelce chroniącej przed promieniami słońca.

### Skład:

Olej z orzechów włoskich tłoczony na zimno.

Wartość odżywcza w 100 ml:



Wartość energetyczna (energia) – 3386 kJ/824 kcal  
Tłuszcz, w tym: – 91,2 g  
kwasy tłuszczowe nasycone – 9,2 g  
kwasy tłuszczowe jednonienasycone – 17 g  
kwasy tłuszczowe wielonienasycone – 65 g  
Węglowodany, w tym: – 0 g  
cukier – 0 g  
Białko – 0 g  
Sól – 0 g  
Omega-3 (kwas alfa-linolenowy) – 10 g  
Omega-6 (kwas linolowy) – 55 g  
Omega-9 (kwas oleinowy) – 17 g

UWAGA! Może wytrącić się naturalny osad.

**Przechowywanie:**

Przechowywać w temperaturze pokojowej.