



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Olej z pestek dyni - tłoczony na zimno 250 ml

Kod EAN: 5903229005274

Producent: Targroch

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

27,00 PLN

Opis produktu

OLEJ Z PESTEK DYNI TŁOCZONY NA ZIMNO

Olej z dyni nie jest tak popularny jak rzepakowy czy kokosowy – głównie dlatego, że nie powinno się na nim smażyć. Charakteryzuje się ciemnozieloną barwą i silnymi właściwościami przeciwpasożytniczymi. Powstaje dzięki tłoczeniu niełuskanych i nieprażonych pestek dyni, a do produkcji 1 litra wykorzystuje się nawet 30 sztuk tych niemałych warzyw. Olej z pestek dyni – czym różni się od innych tłuszczów roślinnych i dlaczego warto mieć go w spiżarni?

Olej dyniowy - Zielone złoto

Dynia to sezonowe warzywo, które kojarzy się przede wszystkim z jesienią i Halloween w amerykańskim stylu. Na próżno szukać jakiegoś tradycyjnego, polskiego przepisu z jej zastosowaniem. Do niedawna najpopularniejszym produktem pochodzącym od dyni były jej suszone nasiona, pełniące rolę przekąski – alternatywy dla pestek słonecznika. Na duże zainteresowanie nimi wpłynęły

prawdopodobnie walory prozdrowotne oraz fakt, że nasiona dyni od dawien dawna uznawane były za naturalny afrodyzjak. W rejonie, który słynie z uprawy dyni – Styrii, położonej głównie we współczesnej Austrii – o oleju z pestek dyni mówi się zielone złoto. Proces produkcji tego wyjątkowego tłuszczu nadal wygląda tam tak samo jak 400 lat temu.

Dla zdrowia i urody

Zimnotłoczony olej z pestek dyni ma ciemnozieloną barwę i orzechowy posmak. Należy spożywać go na zimno – tylko wtedy zachowuje swoje dobroczynne właściwości. A tych jest sporo! Tłuszcz ten znany jest jako naturalny środek wspomagający walkę z pasożytami pokarmowymi. Zawarte w nim alkaloidy, a konkretnie kukurbitacyna – upośledzają układ nerwowy intruzów i pomagają w ich wydaleniu z organizmu. Współczesna medycyna naturalna wykorzystuje olej z pestek dyni w celu niwelowania przerostu prostaty, dodając go do suplementów diety lub zalecając bezpośrednie spożycie. Z jego dobroczynnego działania czerpie także kosmetyka, rekomendując dobrej jakości olej z pestek dyni na łagodzenie rozstępów, do pielęgnacji każdego typu skóry oraz jako dodatek do kremów i peelingów.

Salatka, bagietka, lody? Olej to!

Do produkcji 1 litra oleju z pestek dyni potrzeba aż 2,5 kg nasion, czyli nawet 30 sporych sztuk tych warzyw. Tłoczenie w niskiej temperaturze – nie wyższej niż 35 °C – gwarantuje zachowanie wszystkich cennych substancji. Aż 80% tłuszczów zawartych w zielonym złocie to nienasycone kwasy tłuszczowe, głównie kwas linolowy i oleinowy, czyli źródła omega-6 i omega-9. Poza nimi olej ten dostarcza m.in.: fitosterole, skwalen, witaminy A, C, D, E i witaminy z grupy B oraz cynk, potas, selen i beta-karoten. Obecny w oleju dyniowym skwalen to silny przeciwutleniacz wykazujący działanie antynowotworowe i wspierające proces odłuszczenia wątroby. Spożywanie profilaktycznie 1 łyżeczki oleju lub skrapianie nim sałatek, surówek, pieczywa czy – tak jak robi się to w Austrii – polewanie nim lodów waniliowych lub sernika wiedeńskiego to doskonały sposób na dodanie potrawom walorów prozdrowotnych i smakowych.

^ OLEJ Z DYNI STANOWI ŹRÓDŁO KWASÓW TŁUSZCZOWYCH OMEGA-3

Składniki

Olej z pestek dyni tłoczony na zimno.

Zastosowanie

Olej z pestek dyni doskonale nadaje się do sałatek, surówek oraz innych dań serwowanych na zimno.

Przechowywanie

Przechowywać w suchym, chłodnym i zaciemnionym miejscu. Po otwarciu przechowywać w temperaturze 4-10°C nie dłużej niż 3-4 tygodnie. Może wytrącić się naturalny osad lub zmętnienie jest to zjawisko naturalne, które nie wpływa na wartość odżywczą oleju.

Możliwe naturalne odchylenia.

*RWS – Referencyjne Wartości Spożycia przeciętnej osoby dorosłej (8400kJ/2000kcal).

**Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu.

INFORMACJE O ALERGENACH

W zakładzie pakowane są również: produkty zawierające **gluten, orzeszki ziemne, soja**, różne **orzechy, sezam**. Pomimo dołożenia wszelkich starań nie można w 100 % wykluczyć wystąpienia w produkcie tych surowców.

UWAGA - zdjęcie / wizualizacja produktu może odbiegać od aktualnego wyglądu.

Staramy się aktualizować na bieżąco wszystkie informacje zawarte na naszej stronie, jednak dane zawarte w powyższej tabeli mogą różnić się nieco, w zależności od partii produktu.

Podane wartości zostały wyliczone z receptur według danych naszych dostawców i/lub literatury fachowej.