



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Olej z Wiesiołka tłoczony na zimno Skolej 100 ml

Kod EAN: 5902596647292

Producent: Skolej

Czas wysyłki: 48 Godzin

Cena

34,00 PLN

Opis produktu

Olej z wiesiołka tłoczony na zimno w rodzinnej olejarni Skolej powstaje z wyselekcjonowanych nasion wiesiołka dwuletniego pochodzenia polskiego. Nierafinowany i niefiltrowany, bogaty w naturalne kwasy tłuszczowe omega-6 i GLA.

Posiada żółtawo-zielone zabarwienie, delikatny smak i sprawdza się zarówno w kuchni, jak i suplementacji. **Produkt odpowiedni dla wegetarian i osób dbających o zdrową dietę.**

Olej z wiesiołka produkowany w naszej rodzinnej olejarni pochodzi z wysokiej jakości nasion wiesiołka dwuletniego pochodzenia polskiego. Charakteryzuje się żółtawo-zielonym kolorem oraz delikatnym, roślinnym aromatem.

Dbamy o to, by do tłoczenia wykorzystywać wyłącznie wyselekcjonowane odmiany roślin. Olej tłoczony jest w sposób naturalny, bez użycia wysokiej temperatury, dzięki czemu zachowuje wszystkie wartości odżywcze i biologiczne składniki aktywne.

Jak tłoczony jest olej z wiesiołka w Olejarni Skolej?

Proces produkcji odbywa się metodą tłoczenia na zimno w temperaturze nieprzekraczającej 40°C. Po tłoczeniu olej przechodzi proces naturalnej sedymentacji – odstawiamy go w specjalnych pojemnikach,

by osady opadły samoistnie. Następnie przelewamy go do ciemnych, szklanych butelek, które chronią zawartość przed światłem i utlenianiem.

Produkt jest w 100% naturalny, nierafinowany, nieoczyszczony i niefiltrowany.

Olej z wiesiołka - właściwości

Olej z wiesiołka znany jest ze swoich cennych właściwości prozdrowotnych. Dzięki dużej zawartości wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, w tym kwasu gamma-linolenowego (GLA), znajduje szerokie zastosowanie w profilaktyce zdrowotnej i codziennej diecie.

- Wspomaga utrzymanie prawidłowego poziomu cholesterolu
- Może korzystnie wpływać na gospodarkę hormonalną u kobiet
- Wspiera kondycję skóry – sucha, atopowa, z trądzikiem
- Może łagodzić objawy PMS i bóle menstruacyjne
- Wspomaga odporność i działa przeciwzapalnie

Jak stosować olej z wiesiołka?

Olej z wiesiołka należy spożywać wyłącznie na zimno. Nie nadaje się do smażenia ani gotowania. Najlepiej stosować go jako dodatek do:

- koktajli owocowo-warzywnych
- sałatek i surówek
- sosów, dipów i dressingów
- kasz i dań z warzyw

Jak przechowywać olej z wiesiołka?

Olej należy przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu, bez dostępu światła i powietrza. Po otwarciu rekomendujemy przechowywać go w lodówce, w temperaturze 4-10°C, w ciemnej, szklanej butelce.

Termin przydatności do spożycia wynosi 6 miesięcy od daty produkcji (data znajduje się na etykiecie).

Olej może naturalnie różnić się kolorem, zapachem lub smakiem w zależności od partii. Nie wpływa to na jego jakość ani skład.

Wartości odżywcze w 100 g

Składnik	Wartość
Wartość energetyczna	3700 kJ (900 kcal)
Tłuszcz	100 g
– kwasy tłuszczowe nasycone	7 g
– kwasy tłuszczowe jednonienasycone	8 g
– kwasy tłuszczowe wielonienasycone	85 g
Węglowodany	0 g
– w tym cukry	0 g
Białko	0 g

Składnik	Wartość
Sól	0 g

Informacje o producencie

Składniki: 100% olej z wiesiołka tłoczony na zimno, nierafinowany