

Link do produktu: <https://herbalekadonis.pl/olej-kukurydziany-250g-olvita-p-913.html>

OLEJ KUKURYDZIANY 250G OLVITA

Cena	22,98 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	0007246
Kod EAN	5903111707859

Opis produktu

Olej kukurydziany pozyskiwany jest w wyniku tłoczenia na zimno zarodków kukurydzy polskiego pochodzenia. Zarodek kukurydzy jest magazynem najcenniejszych składników niezbędnych podczas kiełkowania nasionka. Siła i naturalna moc zamknięta w zarodku kukurydzy stała się inspiracją do poszukiwań technologii, która pozwoliła na pozyskanie oleju bez uszczerbku na bezcennych wartościach substancji aktywnych.

Olej kukurydziany charakteryzuje:

- wysoka zawartość tłuszczów nienasyconych (87 g/100 g),
- wysoka zawartość tłuszczów wielonienasyconych (57 g/100 g),
- obecność naturalnie występującej witaminy E (148 mg/100 g).

Na szczególną uwagę zasługuje fakt, iż olej z zarodków kukurydzy posiada niemalże idealną proporcję alfa-tokoferolu (najbardziej aktywna forma witaminy E) 31,4 mg/100 g do wielonienasyconych kwasów tłuszczowych.

Warto pamiętać, iż niezwykle ważnym elementem w diecie jest równowaga antyoksydantów i nienasyconych kwasów tłuszczowych. Jednym z najważniejszych antyoksydantów rozpuszczalnych w tłuszczach jest właśnie witamina E. Jej doskonałym źródłem są oleje, głównie zimno tłoczone oraz orzechy, migdały i nasiona oleiste.

Zastępowanie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi pomaga w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi (jedno- i wielonienasycone kwasy tłuszczowe są tłuszczami nienasyconymi).

Korzystne działanie występuje w przypadku spożycia 10 g LA dziennie.

Utrzymanie prawidłowego stanu zdrowia wymaga zrównoważonego odżywiania i prowadzenia zdrowego trybu życia.

Zastosowanie i zalecane spożycie:

Do bezpośredniego spożycia lub jako dodatek do surówek, ziemniaków, makaronów, zup i innych potraw. Idealny do moczenia pieczywa.

Olej ten posiada aromatyczny, charakterystyczny smak i zapach dla oleju z zarodków kukurydzy. 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.

Sugerowana porcja to 3 łyżeczki/ dzień.