

Link do produktu: <https://herbalekadonis.pl/olej-slonecznikowy-zimno-tloczony-500ml-p-1339.html>



OLEJ SŁONECZNIKOWY ZIMNO TŁOCZONY 500ML

Cena	13,99 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	0014055
Kod EAN	5907591923150

Opis produktu

Nierafinowany olej słonecznikowy pozyskiwany jest w wyniku tłoczenia na zimno nieprażonych nasion słonecznika. Pomija się w produkcji prażenie nasion, aby uzyskany olej posiadał naturalne, najcenniejsze i niezmienione substancje aktywne. Warto bowiem pamiętać, że nienasycone kwasy tłuszczowe (np. omega-3, 6, 9) oraz witamina E są wrażliwe na wysoką temperaturę. Olej słonecznikowy charakteryzuje wysoka zawartość nienasyconych kwasów tłuszczowych (89 g/100 g), w tym wysoka zawartość kwasów jednonienasyconych (23 g/100 g). Ponadto olej ten zawiera naturalnie występującą w oleju witaminę E (25,6 mg/100 g). 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, sałatek, zup, sosów, kasz, ziemniaków lub innych potraw. Olej słonecznikowy należy do aromatycznych olejów, które podkreślą swym smakiem i zapachem niejedną potrawę. 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

kwas linolowy LA 65,6 g/100 g
kwas oleinowy 22,3 g/100 g
witamina E 25,6 mg/100 g
% RWS- Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej 8400 kJ/2000 kcal
Opakowanie 250 ml zawiera 19 sugerowanych porcji produktu.
Butelka 500 ml zawiera 38 sugerowanych porcji produktu.
Opakowanie 1l zawiera 77 sugerowanych porcji produktu.

Przechowywanie:

Ważne, aby olej przechowywany był w ciemnym, chłodnym miejscu, a po otwarciu w lodówce. W niskich temperaturach olej może mętnieć. Jest to proces naturalny, w pełni odwracalny, niemający wpływu na jakość produktu.