

Olej Lniany budwigowy 250ml LENVITOL

Cena: 15,50 zł



Opis słownikowy

Producent OLEOFARM SP. Z O.O.

Rejestracja

Opis produktu

Olej należy stosować na zimno oraz przechowywać w lodówce.

Olej lniany powinien być stosowany wyłącznie na zimno – nie należy używać go do podgrzewania i smażenia potraw. Powinien być również zabezpieczony przed działaniem podwyższonej temperatury.

Istotne jest przechowywanie oleju lnianego LenVitol® w lodówce (w temperaturze 4-10°C).

Niewłaściwe przechowywanie i stosowanie oleju lnianego powoduje utratę jego cennych właściwości odżywczych, spowodowanych utlenianiem obecnych w nim kwasów tłuszczowych. Dzięki zastosowaniu termicznych opakowań, odpowiedniej butelki chroniącej przed wpływem światła oraz tłoczeniu małych partii, LenVitol® jest zawsze świeży, a jego właściwości korzystne dla Twojego organizmu^{9,10}.

Składniki:

Olej lniany tłoczony na zimno, wysokolinolenowy.

Wartość odżywcza 100 ml (A*):

Wartość energetyczna (energia) – 3441 kJ/837 kcal

Tłuszcz – 93 g, w tym:

kwasy tłuszczowe nasycone – 9 g

kwasy tłuszczowe jednonienasycone – 17 g

kwasy tłuszczowe wielonienasycone – 67 g

Węglowodany – 0 g, w tym:

cukry – 0 g

Białko – 0 g

Sól – 0 g

Omega-3 (kwas alfa-linolenowy) – 52 g

Omega-6 (kwas linolowy) – 15 g

Wartość odżywcza 100 ml (B*):

Wartość energetyczna (energia) – 3441 kJ/837 kcal

Tłuszcz – 93 g, w tym:
kwasy tłuszczowe nasycone – 7,5 g
kwasy tłuszczowe jednonienasycone – 11,5 g
kwasy tłuszczowe wielonienasycone – 74 g
Węglowodany – 0 g, w tym:
cukry – 0 g
Białko – 0 g
Sól – 0 g
Omega-3 (kwas alfa-linolenowy) – 61 g
Omega-6 (kwas linolowy) – 13 g

UWAGA! Partie oleju lnianego mogą różnić się od siebie smakiem, zapachem i kolorem (dopuszczalne jest np. posmak goryczkowy, ziołowy, itp.), co wynika z obecności naturalnych związków smakowych w nasionach lnu i nie wpływa na jakość oleju. Może wytrącić się naturalny osad. Olej lniany LenVitol® powinien być stosowany wyłącznie na zimno – nie należy podgrzewać i smażyć na nim potraw, gdyż powoduje to utratę wartości odżywczych.

*Produkt może różnić się zawartością kwasów tłuszczowych w zależności od rodzaju nasion lnu (patrz symbol przy nr partii).

Olej lniany, wykorzystany do produkcji produktu LenVitol, jest surowcem farmakopealnym, co oznacza, iż spełnia wymagania jakościowe określone dla danego surowca przez Farmakopeę Polską. Farmakopea Polska to zbiór wymagań jakościowych i metod badania produktów leczniczych i ich opakowań oraz surowców farmaceutycznych w Polsce.

Olej tłoczony na zimno-

Olej lniany LenVitol® powstaje tradycyjną metodą tłoczenia na zimno. Do jego wytwarzania użyte są wysokolinolenowe odmiany ziaren lnu. Tłoczenie na zimno oznacza, że olej tłoczony jest z surowych nasion, które nie są podgrzewane czy podprażane. W procesie jego produkcji nie stosuje się rozpuszczalników organicznych oraz rafinacji chemicznej czy fizycznej. To właśnie odróżnia LenVitol od przemysłowych olejów roślinnych, które są tłoczone na gorąco, a następnie rafinowane, w wyniku czego usuwane są z nich cenne właściwości. Olej lniany tłoczony na zimno posiada cenne walory dietetyczne i prozdrowotne. Spożycie olejów tłoczonych na zimno, może prowadzić do zahamowania bądź opóźnienia rozwoju dietozależnych chorób cywilizacyjnych, takich jak: otyłość, choroba niedokrwienna serca, nadciśnienie tętnicze

Ponad 50% kwasów omega-3

LenVitol charakteryzuje się wysoką zawartością tak zwanych tłuszczów wielonienasyconych, oraz kwasów tłuszczowych omega-3. Zawiera wielonienasycone kwasy tłuszczowe: kwas alfa-linolenowy (omega-3) i kwas linolowy (omega-6). Współczesna dieta charakteryzuje się zbyt dużym spożyciem tłuszczów nasyconych i zbyt małym spożyciem kwasów omega-3, których organizm człowieka nie potrafi sam wytworzyć. Ich niedoborom można przeciwdziałać stosując odpowiednią wzbożoną żywność lub suplementację^{3,4}.

Pomaga w prawidłowym utrzymaniu poziomu cholesterolu-

Kwas alfa-linolenowy (ALA), w który bogaty jest LenVitol® oraz kwas linolowy (LA) pomagają w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi⁵. Zastępowanie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi jest szczególnie istotne w przypadku osób, u których stwierdzono tzw. hipercholesterolemię objawiającą się podwyższonym poziomem frakcji cholesterolu lub trójglicerydów w surowicy krwi.

Polecany do diety dr Budwig-

Ze względu na swoje właściwości LenVitol® polecany jest do diety dr Budwig. Jest jej idealną podstawą, ponieważ nasycy organizm odpowiednią ilością kwasów omega-3, dzięki czemu komórki odzyskują swoje naturalne właściwości. Spożywanie oleju lnianego wysokolinolenowego zalecane jest osobom starszym, intensywnie uczącym się i uprawiającym sport, ze względu na zwiększenie wydolności i odporności organizmu. Olej lniany wysokolinolenowy dostarcza energię oraz jest źródłem kwasów omega-3, które stanowią materiał budulcowy dla komórek i tkanek organizmu człowieka.^{6,7}

Wspomaga pracę serca-

Właściwości związków zawartych w oleju lnianym mogą powodować obniżenie ciśnienia u pacjentów z łagodną hipercholesterolemią i umiarkowanie podwyższonym ciśnieniem tętniczym. Powodując rozszerzenie naczyń krwionośnych, działają ochronnie i poprawiają

pracę serca oraz układu krążenia. Dzięki działaniu kardioprotekcyjnemu olej lniany ogranicza ryzyko ostrych incydentów sercowo-naczyniowych⁸. Jego stosowanie może prowadzić do zahamowania bądź opóźnienia m.in choroby niedokrwiennej serca². Kwas alfa-linolenowy (omega-3) spożywany w postaci oleju lnianego może zmniejszać ryzyko nadciśnienia, miażdżycy i chorób serca.

Przechowywanie:

Przechowywać w temperaturze 4-10°C, w szczelnie zamkniętej butelce, z dala od źródeł światła.

Kraj pochodzenia: Polska