

Link do produktu: <http://www.czteryporyroku.sklep.pl/olej-kokosowy-efavit-maslo-kokosowe-tluszcz-kokosowy-nerafinowany-200-ml-p-1341.html>



Olej kokosowy Efavit Masło kokosowe Tłuszcz kokosowy nierafinowany 200 ml

Cena **15,00 zł**

Dostępność **Dostępny**

Opis produktu

Olej kokosowy Efavit Masło kokosowe Tłuszcz kokosowy nierafinowany zimnotłoczony 200 ml



Olej kokosowy Efavit to jedyny olej roślinny stały w temperaturze 20 stopni celsjusza. Skład jego zbliżony jest do tłuszczu kakaowego i w ustach szybko się topi, sprawiając wrażenie chłodu. Ostatnie doniesienia naukowe wskazują, że olej kokosowy odżywia i wzmacnia mięśnie, szczególnie mięsień sercowy, nie obciążając wątroby. Doskonale oczyszcza organizm z różnych toksyn rozpuszczalnych w tłuszczach. Olej kokosowy tłoczony w naszym zakładzie z surowców wysokiej jakości charakteryzuje się dobrymi walorami sensorycznymi.

Właściwości oleju kokosowego

- Wzmacnia mięśnie oraz pracę serca
- Wspomaga działanie tarczycy
- Nie obciąża trzustki
- Wspomaga układ odpornościowy
- Wzmacnia wątrobę
- Działa przeciwbakteryjnie

- Przeciwdziała osteoporozie
- Łagodzi dolegliwości cukrzycowe
- Wspomaga trawienie i wchłanianie pokarmu
- Wspomaga gojenie ran
- Zapobiega plamom starczym
- Pomaga przy egzemach
- Spowalnia powstawanie zmarszczek
- Odżywia skórę
- Wzmacnia włosy i działa przeciwłupieżowo
- Świetnie nadaje się do stosowania przy masażach

Zalety i potwierdzone działanie oleju kokosowego

- Pobudza przemianę materii wskazany jest szczególnie przy niedoczynności tarczycy
- Obniża poziom złego cholesterolu i zapobiega osadzaniu się go w tętnicach
- Szybko dostarcza energię
- Wzmacnia mięśnie, w tym nasz najważniejszy sercowy

Zastosowanie oleju kokosowego

Proponujemy Państwu wypróbowanie tego oleju w gastronomi, nadaje się do pieczenia słodkiego pieczywa, jak również znakomicie sprawdza się jako dodatek do smażenia lub duszenia potraw mięsnych.

Olej kokosowy Efavit jest 100% naturalny, zimnotłoczony, niefiltrowany, nierafinowany, nieperfumowany, nieimportowany.



Palma kokosowa nazywana jest "drzewem życia". Kokosy zawierają wiele składników odżywczych, a także leczniczych. Olej kokosowy tłoczony na zimno pozyskuje się z miąższu kokosa poprzez jego mechaniczne wyciśnięcie. Olej ten charakteryzuje się naturalnym, typowym dla kokosa, smakiem i zapachem (dla odróżnienia postać rafinowana jest praktycznie bezwonna). W temperaturze do +25°C występuje w postaci stałej, przypominając na pierwszy rzut oka smalec.

Cechą wyraźnie różniącą ten olej od pozostałych tłuszczów jest niższa kaloryczność. Kwasy tłuszczowe oleju kokosowego zbudowane są z łańcuchów średniej długości, co przekłada się na to, że tłuszcz jest zamieniany na energię, a nie – jak w przypadku długich łańcuchów nasyconych kwasów tłuszczowych – magazynowany w postaci złogów i niechcianych zapasów. Zatem spożywanie oleju kokosowego powoduje utratę zbędnych kilogramów.

Jest stosowany w przemyśle spożywczym. Z powodzeniem można go używać do smażenia, pieczenia i gotowania różnych potraw. Nadaje się do deserów, sałatek, sosów i chleba. Znakomicie sprawdza się przy smażeniu potraw, ponieważ można go podgrzać do bardzo wysokiej temperatury; jest doskonały do smażenia warzyw, konsystencja masła natomiast powoduje, że świetnie sprawdza się jako dodatek do pieczywa, a także idealnie zastępuje masło w pieczeniu.

Olej kokosowy znajduje również zastosowanie w kosmetyce jako krem, balsam, maseczka. Z powodzeniem możemy stosować go bezpośrednio na całe ciało, efektem są elastyczna skóra i błyszczące zdrowe włosy. Stosowany systematycznie spowalnia proces starzenia się skóry.

Okres przydatności : 6 miesięcy

BRAK
ZDJĘCIA

