

Link do produktu: <http://www.czteryporyroku.sklep.pl/olej-kokosowy-tloczony-na-zimno-450-ml-labolatorium-biooil-p-1677.html>

cztery Pory Roku



Olej kokosowy tłoczony na zimno 450 ml Laboratorium Biooil

Cena

27,00 zł

Opis produktu

OLEJ KOKOSOWY tłoczony na zimno

100% OLEJ KOKOSOWY firmy LABORATORIUM BIOOIL z pierwszego tłoczenia, tłoczony na zimno, nieoczyszczony. Jest bardzo ceniony ze względu na występującą w nim kombinację kwasów tłuszczowych. Posiada typowy dla kokosa wspaniały smak i aromat oraz zachowuje występujące w nim naturalnie witaminy i minerały. Olej ten jest trwały i stabilny termicznie.

Zawartość kwasów tłuszczowych

(przeciętnie)

TŁUSZCZE NASYCONY – 91%

w tym:

- kwas laurynowy – 48%
- kwas mirystynowy – 18%
- kwas palmitynowy – 9%
- kwas kaprylowy – 7%
- kwas kaprynowy – 6%
- kwas stearynowy – 3%

TŁUSZCZE NIEASYCONE – 9%

w tym:

JEDNONIEASYCONE – 7%

- kwas oleinowy (Omega-9) – 7%

WIELONIEASYCONE – 2%

- kwas linolowy (Omega-6) – 2%

Olej kokosowy LABORATORIUM BIOOIL jest najwyższej jakości olejem z pierwszego tłoczenia, tłoczonym na zimno i nieoczyszczonym. Dzięki temu posiada typowy dla kokosa wspaniały smak i aromat oraz zachowuje występujące w nim naturalnie witaminy i minerały. Do temperatury ok. 25°C zachowuje postać stałą natomiast powyżej tej temperatury przechodzi w postać płynną, co jest jak najbardziej naturalne dla tego oleju. Olej kokosowy w około 90% składa się z tłuszczów nasyconych. W przeciwieństwie do tłuszczów zwierzęcych są to tłuszcze nasycone o średniej długości łańcucha, które przekształcane są przez organizm bezpośrednio w energię a nie odkładane w postaci zapasów tłuszczu lub złogów.

W oleju kokosowym LABORATORIUM BIOOIL występuje m.in. kwas laurynowy, który wspomaga układ immunologiczny, ma działanie antybakteryjne i antywirusowe. Taki sam kwas laurynowy występuje m.in. w mleku matki. Ponadto olej ten zawiera wit.: A, B i C oraz minerały takie jak: potas, fosfor i wapń. Olej kokosowy jest obok oleju lnianego tłuszczem występującym w diecie dr Budwig która zalecała go do sporządzenia tzw. OLEOLUX'u będącego połączeniem oleju lnianego, oleju kokosowego oraz czosnku i cebuli. Olej kokosowy jest trwały i stabilny termicznie. Doskonale nadaje się do smarowania pieczywa, gotowania czy pieczenia ciast. Można na nim smażyć potrawy, które nabiorą wspaniałego smaku i egzotycznego aromatu.

W kosmetyce olej kokosowy może być używany jako krem dla cer suchych, odwodnionych, zmęczonych i dojrzałych. Posiada doskonałe właściwości przeciwzmarszczkowe. Jest wspaniałym ratunkiem dla zniszczonych i wysuszonych zabiegami fryzjerskim włosów. Kuracja z użyciem kompresów kokosowych przywraca włosom: miękkość, gładkość i przepiękny połysk. Olej kokosowy ma także zastosowanie w schorzeniach dermatologicznych, m.in. łagodzi i niweluje objawy swędzącej, podrażnionej skóry głowy.