

Objednací číslo: 5039

Fyzikální vlastnosti: světle žlutá olejovitá kapalina, téměř bez vůně.

Bod tuhnutí: cca -18 °C

Relativní hustota: při 20 °C cca 0,913 g/cm³.

Základní obsahové složky: nenasycené mastné kyseliny – hlavní podíl kyselina olejová (C18:1) cca 71%, linolová (C18:2) cca 21% a palmitová (C16:0) cca 6%, vitaminy A a E, lecitin.

Mandlový olej je vhodný především pro přípravu salátů, dresinků a pro zjemnění jídel, LZT především pro tepelnou úpravu. Díky lehce mandlové chuti je vhodný i do sladkých jídel a ovocných salátů. Oproti ostatním olejům je hodně sytý, stačí ho používat v menším množství. Může zmírnit a ztlumit překyselení žaludku způsobené přejedením či alkoholem a napomáhat regeneraci jaterních buněk. Bývá doporučován při mononukleóze, na pročištění střev a správnou funkci žlučníku.

Použití mimo potravinářskou oblast: Olej je velice jemný, nedráždivý, relativně řidký, lehce se vstřebává do pokožky má dobrou skluznost při masáži. Může mít regenerační a uklidňující účinky. Bývá doporučován pro ošetření pokožky suché a citlivé, případně poškozené slunečním zářením. Pro svoji jemnost jej lze použít i v dětské kosmetice. Je vhodným základem pro přípravu regeneračních krémů, olejů a masážních přípravků.

INCI: Prunus amygdalus Dulcis Oil

Skladování: Uvedená trvanlivost přípravku se uchováváním v temném a chladném prostředí podstatně prodlužuje (nejlépe v chladničce při teplotě 6–10 °C).

Spotřebujte nejlépe do data uvedeného na obalu. Číslo šarže a objem vyznačen na obalu.