

Bestellnummer: 5010

Physikalische Eigenschaften: Satt gelb-grüne, ölige Flüssigkeit mit dem starken, typischen Olivenduft.

Erstarrungspunkt: Ca. -10 °C.

Relative Dichte: Bei 20 °C ca. 0,913 g/cm³.

Hauptinhaltsstoffe: Ungesättigte Fettsäuren – Hauptanteil Ölsäure (C18:1) ca. 77 %, Palmitinsäure (C16:0) ca. 10 %, Linolsäure (C18:2) ca. 6 % und Linolensäure (C18:3) ca. 1%, Vitamine, Lecithin, Chlorophyll.

Das Öl kann für kalte und warme Speisen benutzt werden. Es eignet sich für Salate, für das Braten oder Grillen. Dank seines hohen Gehalts an monounsättigten Fettsäuren wird es bei kardiovaskulären Erkrankungen angewandt. Weil es große Menge von Vitamin E enthält, hat es bedeutsame Antioxidationswirkungen. Es kann bei der Senkung des Cholesterinspiegels im Blut helfen, Fettmetabolismus und Kalziumabsorption fördern und die Verdauung stimulieren. Es ist ein geeignetes Nahrungsergänzungsmittel bei Reduktionsdiäten.

Anwendung außer dem Lebensmittelbereich: Das Öl eignet sich dank seines intensiven Dufts nicht für die breitere Anwendung. Seinen charakteristischen Duft können auch keine ätherischen Öle unterdrücken. Trotzdem ist dieses Öl einzigartig durch seine verfeinernden Wirkungen auf die Haut. Es eignet sich als Basis der Regenerations- und Massageöle und auch für Haarpackungen. In der Pharmazie wird es für die Behandlung der Hauterkrankungen, besonders bei Ekzem und Schuppenflechte, sowie auch für die Behandlung der Haut empfohlen, die durch einen Insektenstich oder Insektenbiss gereizt wurde.

Anmerkung: Das spezifische Aroma des Öls kann für einige Leute zuerst unangenehm sein, aber man kann sich schnell daran gewöhnen.

Hinweis: Auf dem Markt erscheinende Olivenbutter kann nicht für ein Naturprodukt gehalten werden, es handelt sich um Olivenöl mit einem chemisch bearbeiteten – mit Wasserstoff gesättigtem – Molekül. Deshalb bieten wir es nicht an.

INCI: Olea europaea Fruit Oil

Lagerung: Die angeführte Haltbarkeit des Produktes kann durch Bewahrung auf einer dunklen und kühlen Stelle erheblich verlängert werden (am besten im Kühlschrank bei Temperatur von 6–10 °C).

Mindestens haltbar bis Datum auf der Verpackung. Chargennummer und Inhalt auf der Verpackung.

Hersteller: 1. Aromaterapeutická KH, a. s. / Kšice 11, 349 01 Střibro / Tschechische Republik / E-Mail: info@karelhadek.eu
Auslieferung von Bestellungen: Tel.: +420 371 140 900 / Vodafone: +420 777 618 398 / T-Mobile: +420 731 336 475 / O2: +420 722 458 765