

Objednací číslo: 5010

Fyzikální vlastnosti: sytá, žlutozelená olejovitá kapalina se silnou, typicky olivovou vůní.

Bod tuhnutí: cca -10 °C

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

Základní obsahové složky: nenasycené mastné kyseliny – hlavní podíl kyselina olejová (C18:1) cca 77%, palmitová (C16:0) cca 10%, linolová (C18:2) cca 6% a linolenová (C18:3) cca 1%, vitaminy, lecitin, chlorofyl.

Olej má využití ve studené i teplé kuchyni. Bývá doporučován pro přípravu salátů, ke smažení či grilování. Díky vysokému podílu mononenasycených mastných kyselin bývá doporučován pro prevenci před kardiovaskulárním onemocněním. Jelikož obsahuje vysoké množství vitamínu E, má výrazné antioxidační účinky. Může pomáhat snižovat hladinu cholesterolu v krvi, podporovat metabolismus tuků a vstřebávání vápníku, napomáhat trávení. Je vhodným doplňkem stravy při redukční dietě.

Použití mimo potravinářskou oblast: Olej díky své výrazné vůni brání širšímu použití. Tuto vůni nelze přehlušit ani éterickými oleji. Přesto je tento olej jedinečný svými zjemňujícími účinky na pokožku. Je vhodný jako základ do regeneračních a masážních olejů i pro vlasové zábaly. Bývá doporučován k léčbě vyrážek, zejména ekzému a lupénky, na ošetření podrážděné pokožky bodnutím či štípnutím hmyzu. Může mít protizánětlivé účinky a chránit před slunečním zářením.

Poznámka: Specifické aroma oleje může být zprvu pro někoho nepříjemné, lze mu však snadno přivyknout.

Upozornění: Na trhu se vyskytující olivové máslo nelze považovat za přírodní produkt, jedná se o olivový olej s chemicky upravenou, vodíkem nasycenou, molekulou. Proto jej v nabídce nevedeme.

INCI: Olea europaea Fruit 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.