

Objednací číslo: 5019

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

Relativní hustota: při 20 °C cca 0,917 g/cm³.

Základní obsahové složky: nenasycené mastné kyseliny – hlavní podíl kyselina olejová (C18:1) cca 66%, linolová (C18:2) cca 25% a palmitová (C16:0) cca 5%. Vitaminy A a E, lecitin.

Používá se především pro dochucení sladkých pokrmů. Velice chutný je v palačinkách, pohárech, tvarozích. Lze jím ochutit těstoviny i bílý jogurt. Hodí se k výrobě zákusků a dezertů a dá se použít i do zeleninových salátů. Tento lahodný olej dodá vašim pokrmům příjemnou chuť po marcipánu. Dle některých vědeckých studií může napomáhat při léčbě srdečních onemocnění, tvorbě červených krvinek a pozitivně působit na zrak.

Použití mimo potravinářskou oblast: Svým složením a tím i vlastnostmi, je velmi podobný mandlovému oleji. Je relativně řídký, vstřebatelný, dobře se nanáší na pokožku. Bývá vhodný do masážních přípravků pro svou dobrou roztíratelnost, výborně snášen všemi druhy pleti, proto jej lze přidávat jak do obličejových krémů, regeneračních i masážních olejů, tak do přípravků určených pro péči o celé tělo. Vhodné použití je při různých stavech aterosklerózy a zevně jako antirevmatikum. Stejně jako mandlový olej bývá vhodný i pro dětskou kosmetiku.

INCI: Prunus armeniaca Kernel 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.