

Номер заказа: 5009

Физические свойства: светло жёлтая маслянистая жидкость, практически без запаха.

Точка замерзания: около – 18 °C

Относительная плотность: при 20 °C около 0,913 г/см³.

Основные компоненты содержания: ненасыщенные жирные кислоты – основная доля олеиновая кислота (C18:1) около 71%, линолевая кислота (C18:2) около 21% и пальмитиновая (C16:0) около 6%, витамины А и Е, лецитин.

Миндальное масло подходит прежде всего для подготовки салатов, дрессингов, для утончения блюда и для тепловой обработки. Миндальное масло холодного отжима подходящее для холодной кулинарии. Благодаря легкому миндальному вкусу удобное и для сладких блюд и фруктовых салатов. В сравнении с другими маслами оно очень сытное, хватить его использовать в меньшем количестве. Может уменьшить повышенную кислотность желудка причиненную переполнением или алкоголем и помогать регенерации печёночных клеток. Рекомендуется при мононуклеозе, на прочищение кишок и хорошую функцию жёлчного пузыря.

Применение вне кулинарии: Очень мягкое, не раздражающее масло, достаточно жидкой консистенции, хорошо впитывается в кожу и обладает хорошим скольжением при массаже, регенерационными и успокаивающими свойствами. Подходит для ухода за сухой и чувствительной кожей, хорошо успокаивает кожу после солнечного ожога. Благодаря своей мягкости, рекомендуется для использования в детской косметике. Подходит в качестве основы для подготовки регенерационных кремов, бальзамов, масел и многих других массажных препаратов.

INCI: Prunus amygdalus Dulcis oil

Хранение: Указанный срок годности препарата при хранении его в тёмном и прохладном месте значительно увеличивается (лучше всего в холодильнике при температуре 6-10°C).

Минимальный срок годности указан на упаковке. Данные о производственной партии и объёме указан на упаковке.

Производитель: АО 1. АРОМАТЕРАПЕВТИЧЕСКАЯ КХ /Кшице 11, 349 01 Стрижбро/Чешская Республика/ E-Mail: info@karelhadek.eu
Экспедиция заказов: Тел.: +420 371 140 900/ Водафон: +420 777 274 059/ T-Mobile: +420 722 458 765/ O2: +420 722 458 765"

www.karelhadek.eu