



BG-BIO-14
EU Agriculture

"GOURMOLI " Ltd.
Vyrábíme BIO olej z vlašských
ořechů ručně a za studena lisovaný
na DUBOVÉM LISU dle staré
francouzské technologie z roku 1803

100% BIO PŘÍRODNÍ PRODUKT

100% BIO OLEJ Z VLAŠSKÝCH OŘECHŮ
z pečlivě umytých jader BIO RAW vlašských ořechů prvotřídní
kvality extrahovaných jednoduchým lisováním za studena na
DUBOVÉM LISU

Proč právě Gourmoli?

- ✓ Při výrobě nedochází ke kontaktu s kovem
- ✓ Lisování za studena bez tepelné úpravy nebo přehřevu
- ✓ Filtrováno za použití přírodních materiálů (len) – díky tomu dochází k zachování důležitých nutričních hodnot a amino kyselin
- ✓ Krátka doba trvanlivosti (6 měsíců) protože produkt neobsahuje žádné konzervanty, barviva ani umělé příchutě
- ✓ Přispívá k prevenci a léčbě mnohých nemocí
- ✓ Vyrobeno z certifikovaných organických RAW ořechů

Za **STUDENA** lisovaný olej z vlašských ořechů má skvělé detoxikační účinky. Zbavuje tělo karcinogenů, radionuklidů a jiných jedů, s kterými jsme v dnešní době v každodenním styku. Navíc má pozitivní vliv i na zdraví pokožky a vlasů.

Vlašské ořechy jsou považovány za jedny z nejzdravějších ořechů. Ořechový olej neobsahuje cholesterol a poskytuje rekordně vysoké množství omega-3 esenciálních mastných kyselin. Tuky Omega-3 zvyšují zdravý cholesterol, snižují škodlivý cholesterol, brání abnormálním srdečním rytmům, snižují riziko srdečních chorob a zabraňují tvorbě krevních sraženin. Omega-3 mastné kyseliny v ořechovém oleji zvyšují zdraví mozku. Jsou životně důležitou součástí vnější membrány mozkových buněk, což umožňuje přenos nervových signálů (nezbytných pro myšlení, učení a paměť).

Zdroj antioxidantů, vitamínů a minerálů.

Ořechový olej je dobrým zdrojem selenu, hořčíku, fosforu, zinku, vitamínu E, niacinu a vitamínů B1, B2 a B3. Je také velmi bohatý na antioxidanty - zejména na kyselinu ellagovou, která působí proti buněčným účinkům poškozování volných radikálů, které urychlují stárnutí a přispívají k rakovině a dalším chorobám.

Mononenasyčené tuky

Ořechový olej obsahuje zdravé mononenasyčené tuky. Tyto užitečné tuky chrání srdce a kardiovaskulární systém snížením cholesterolu a snížením zánětu. Mononenasyčený tuk také zlepšuje způsob, jakým tělo reaguje na inzulín a řídí hladinu cukru v krvi.

VÝHODY PRAVIDELNÉHO POUŽÍVÁNÍ OLEJE Z VLAŠSKÝCH OŘECHŮ:

- ✓ snižuje hladinu cholesterolu, brání tvorbě aterosklerotických plaků na stěnách krevních cév;
- ✓ pomáhá při léčbě hypertenze;
- ✓ podporuje rozklad tuků;
- ✓ snižuje hladinu cukru v krvi;
- ✓ zlepšuje stav pokožky a vlasů;
- ✓ má antioxidační účinek, zvyšuje imunitu;
- ✓ stimuluje regeneraci buněk;
- ✓ normalizuje trávení;
- ✓ podporuje funkci mozku, podporuje intelektuální rozvoj, zvyšuje koncentraci a zlepšuje paměť;
- ✓ má protizánětlivý účinek.

Protože oxidační procesy probíhají za podmínek vysoké teploty, které vedou ke změnám chemického složení produktu a tvorbě karcinogenních sloučenin a trans-tuků, olej z vlašských ořechů by měl být používán POUZE ZA STUDENA a neměl by být tepelně upravován.

POUŽITÍ:

Nejlepší způsob je přímá konzumace oleje a před jídlem:

- Pro dospělé - 2 polévkové lžíce denně
- Pro děti - 1 čajová lžička denně.

Další způsoby konzumace a použití:

- S čerstvě upečeným chlebem a sýrem
- Na salátové dresinky a hotová jídla
- Pro ochucení těstovin, ryb a masa
- Pro přípravu studených předkrmů
- Pro kosmetické procedury přímou aplikací na pokožku

SKLADOVÁNÍ:

Skladujte v chladu a mimo přímé sluneční záření, v pevně uzavřené tmavé láhvi.

Výrobce: Gourmoli Ltd., Bulharsko
Distributor: Proxala s.r.o., ČR

Kontakty:

info@gourmoli.cz
<http://www.gourmoli.com>
+420 606 444 589
<https://www.facebook.com/gourmoli/>
Instagram: @gourmoli.oils



BG-BIO-14
EU Agriculture