**Spożywczy 100% naturalny Olej z czarnuszki Ol’Vita zimno tłoczony, nieoczyszczony**

**Olej z czarnuszki zimno tłoczony, nieoczyszczony Ol’Vita wytłaczany jest z nasion czarnuszki egipskiej. Cechuje go bardzo specyficzny, nieco ostry zapach i smak oraz brązowy kolor. Dzięki zastosowanej metodzie tłoczenia "na zimno" występujące w tym oleju kwasy tłuszczowe pozostają w niezmienionej formie. Olej ten jest produktem naturalnym o wysokiej zawartości tłuszczów nienasyconych w szczególności omega-6 i omega-9.**

**Olej z czarnuszki** nazywany jest często „złotem faraonów”, ponieważ wykorzystywano go już w starożytnym Egipcie. Ze względu na moc jego właściwości stosuje go m. in. medycyna muzułmańska, grecka, rzymska i **Ajurweda**.

Olej z czarnuszki zawiera wiele prozdrowotnych substancji: w około 80 proc. składa się z nienasyconych kwasów tłuszczowych, w tym: kwas linolowy (omega-6) - około 55 %, kwas oleinowy (omega-9) - około 25 % i kwas alfa-linolenowy (omega-3) - około 1 %. W oleju z czarnuszki znajduje się również witamina E, beta-karoten, sterole, biotyna oraz mikroelementy i przeciwutleniacze. Jednym z najcenniejszych i najistotniejszych składników oleju z czarnuszki jest olejek eteryczny i zawarty w nim tymochinon. Dzięki niemu, olej z czarnuszki wykazuje silne działanie przeciwzapalne i łagodzące ból, a także ma właściwości przeciwnowotworowe oraz ochronne dla nerek i wątroby. Polecana dzienna porcja oleju z czarnuszki to 2 łyżeczki.

Olej z czarnuszki Ol’Vita to wszechstronny produkt kulinarny, który wzbogaca różnje dania, nadając im charakterystycznego, korzennego smaku. Można go dodać do sałatek, surówek, twarogu, kaszy a także do farszy, dipów, sosów i zup. Produkt dostępny jest w butelkach z ciemnego szkła o pojemności 250 ml, 500 ml. Olej należy przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu, po otwarciu powinien stać w lodówce.

**Marka: Ol’Vita**

**Pojemność: 100 ml**

**Sugerowana cena: 21 zł**

[www.Ol’Vita.pl](http://www.olvita.pl)

\***Ol'Vita** jest polską firmą rodzinną założoną w 2004 roku. Działalność firmy opiera się na pasji i wieloletnim doświadczeniu w przetwórstwie i technologii tłoczenia olejów oraz skupie i kontraktacji nasion. Ol’Vita specjalizuje się głównie w tłoczeniu na zimno najwyższej jakości olejów, wykorzystując do tego najnowsze technologie dostępne na rynku. Wiedza, doświadczenie i zaawansowane technologicznie możliwości wytwarzania pozwalają na uzyskanie produktów o wybitnie wysokiej jakości i stabilności. Aktualnie Ol’Vita posiada w ofercie 40 rodzajów olejów spożywczych zimno tłoczonych, nieoczyszczonych, nierafinowanych. Zdobyły one uznanie i zaufanie zarówno wśród klientów w Polsce, jak i wielu innych krajach. Dodatkowo w ofercie firmy znajduje się szeroki wachlarz nasion, pestek, błonników, białek roślinnych i olejów w kapsułkach, a także ponad 40 naturalnych produktów kosmetycznych, między innymi oleje i olejki kosmetyczne, glinki, peelingi, masła i wiele innych. Misją firmy jest dostarczanie klientom produkty wartościowe, naturalne o wybitnej jakości i bezpiecznym składzie bez udziału konserwantów, sztucznych barwników i aromatów. Ol’Vita systematycznie wspiera rozwój polskiego rolnictwa poprzez współprace z wieloma rolnikami w zakresie kontraktacji nasion do tłoczenia olejów, dlatego tez wiele produktów firmy jest 100 % polskie! W poszukiwaniu i potwierdzaniu wartości odżywczych oraz obecności naturalnych substancji aktywnych definiujących jakość, możliwości i korzyści płynące z korzystania z produktów Ol’Vita, firma stale współpracuje z wyższymi uczelniami i instytutami badawczymi. Sukces firmy i produktów Ol’Vita jest potwierdzony systematycznie zdobywanymi nagrodami i wyróżnieniami, co przekłada się na wciąż rosnące zainteresowanie i ogromne zaufanie klientów.