**Mąka z orzecha włoskiego marki Ol’Vita – naturalne bogactwo smaku i aromatu oraz skarbnica wartości odżywczych**

**Mąka z orzecha włoskiego marki Ol’Vita to wspaniała propozycja, stanowiąca niskowęglowodanową alternatywę dla tradycyjnej mąki. Jej wyjątkowy smak i aromat pieszczą zmysły, a bogactwo wartości odżywczych jest niezwykle cenne dla całego organizmu.**

**Mąka z orzecha włoskiego Ol’Vita powstaje z częściowo odtłuszczonych orzechów włoskich klasy premium. Dzięki odtłuszczeniu mąka ma znacznie mniej kalorii niż orzechy włoskie, a jednocześnie zachowuje wspaniałe walory smakowe i pełny aromat orzecha włoskiego. Mąka Jest 100% naturalna, nie zawiera** **konserwantów, sztucznych barwników i aromatów.** **Stanowi cenne źródło naturalnych minerałów, witamin z grupy B, witaminy E i C oraz białka roślinnego.** Zawiera znaczne ilości cynku wspomagającego kondycję skóry, włosów i paznokci. Jest także bogata w magnez, żelazo, fosfor, wapń i potas. Spora dawka błonnika oraz inne cenne składniki zawarte w mące z orzecha włoskiego są bezcenne w wielu procesach w organizmie, mają wpływ na zdrowie i właściwą kondycję człowieka.

Mąka z orzecha włoskiego premium Ol’Vita to wspaniały, wartościowy dodatek, który wzbogaci codzienne menu i znacznie roszszerzy możliwości kulinarne. Doskonały smak i wyrazisty aromat pozwoli na tworzenie nowych przepisów oraz odmieni wiele znanych potraw, nadając im nowego charakteru. Mąka idealnie nadaje się do wszelkich wypieków wytrawnych i słodkich. Jest doskonała do chlebów, bułek, ciastek, placków, a także naleśników czy makaronów. Świetnie zagęszcza zupy i sosy, wzbogaca kotlety i farsze. Sprawdza się też jako wartościowy, surowy dodatek do past kanapkowych, musli, jogurtów, zdrowych koktajli lub smoothie.

Mąka Ol’Vita dostępna jest w wygodnym opakowaniu zamykanym strunowo, dzięki czemu łatwiej ją dozować i przechowywać, a także utrzymać jej świeżość na dłużej.

**Marka: Ol’Vita**

**Pojemność: 250 g**

**Sugerowana cena: ok 17 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.