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

**Olej z lnianki Ol’Vita zimno tłoczony, nieoczyszczony, wytłaczany jest ze starannie wyselekcjonowanych i przebadanych nasion lnianki siewnej znanej tez pod nazwą lnicznik siewny lub rydz. Olej cechuje typowy dla nasion lnianki zapach i nieco korzenny smak oraz żółty kolor. Dzięki zastosowanej metodzie tłoczenia "na zimno" występujące w tym oleju kwasy tłuszczowe i witamina E pozostają w niezmienionej formie. Olej ten jest produktem naturalnym cechuje go wysoka zawartość kwasów tłuszczowych omega-3.**

Olej ten jest produktem naturalnym, nie zawiera konserwantów i sztucznych dodatków.

Olej z lnianki zwany jest także olejem rydzowym. Zajmuje drugie miejsce, zaraz po oleju lnianym, wśród olejów z wysoką zawartością kwasów omega 3. Olej rydzowy to bogactwo antyutleniaczy, substancji odżywczych oraz nienasyconych kwasów tłuszczowych. Poza dużą ilością witaminy E zawiera w swoim składzie również witaminę A, witaminy z grupy B, mikro i makroelementy oraz lecytyny.

Olej z lnianki od dawna gościł na polskich stołach, jednak po czasie zapomnienia spowodowanego popularnością rzepaku, wraca teraz przeżywając swój kulinarny renesans. Jest bardzo chętnie wykorzystywany w kuchni, bo prócz wyjątkowych właściwości ma przyjemny, lekko orzechowy smak. Idealnie pasuje do sałatek, surówek, dresingów, dań z ryb i wszelkich dań serwowanych na zimno lub do okraszania po przygotowaniu dań ciepłych. Można go także spożywać bezpośrednio.

Olej z lnianki Ol’Vita to produkt polski, wyróżniony certyfikatem „Doceń polskie” oraz tytułem TOP PRODUKT. Olej ma atrakcyjną cenę, dostępny jest w butelce z ciemnego szkła, które chroni zawartość przed niekorzystnym wpływem światła i czynników zewnętrznych. Olej Ol’Vita dzięki najnowszej, zaawansowanej technologii tłoczenia na zimo, jest zdatny do użycia aż 12 miesięcy od wytłoczenia, należy go jednak przechowywać w lodówce. Zaleca się spożywanie przynajmniej jednej łyżeczki oleju dziennie.

Marka: Ol’Vita

Pojemność: 250 ml

Sugerowana cena: 13 zł

www.Ol’Vita.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.