



100% hladno stiskano orehovo olje

TEKOČE ZLATO

Ta v prodaji redka, malodane ekskluzivna oljna zlatnina nas ob prvem srečanju najprej zmede – Zakaj bi orehe stiskali v olje, če jih lahko jemo? – in zatem navduši. Če obstaja tekoče prehransko zlato, potem je to to.

Za dodatne informacije
in nakup
orehovega olja
pokličite: 041/330 913



Telefon 041/330 913

100% hladno stiskano orehovo olje

Orehovo olje mnogi imenujejo kar tekoče zlato. Prve raziskave o zdravilnih učinkov orehovega olja izvirajo iz leta 1937, ko so ugotovili, da vsebuje veliko C vitamina. Orehovo olje vsebuje dragocene maščobne kisline omega 3. Bogato je s selenom, fosforjem, magnezijem, cinkom, železom in kalcijem.

Najdragocenejše je hladno stisnjeno orehovo olje, saj za 1 liter olja potrebujejo kar 4 kg orehovitih jedrc.



Strokovnjaki posvečajo pozornost predvsem temu, ali olja vsebujejo nasičene ali nenasičene maščobne kisline. Nasičene maščobne kisline so namreč znane kot povzročitelji srčnih bolezni, nenasičene maščobne kisline pa veljajo za zdrave. Na splošno vsebujejo živalske maščobe pol nasičene in pol nenasičene maščobne kisline, medtem ko imajo rastlinska olja več nenasičenih maščobnih kislin.

Orehov plod je bogat z nenasičenimi maščobnimi kisljinami, beljakovinami in vitaminom E. orehova jedrca so zelo hranljiva. Iz njih se pridobiva olje, ki je večnamensko uporabno. Maščobe so za telo pomembne, ker predstavljajo energijski material, poleg tega pa zagotavljajo v njih topne vitamine (A, D, E in K) in maščobne kisline, ki jih telo nujno potrebuje, a jih samo ne more proizvesti. Maščobe v prehrani izboljšujejo vsebnost, vonj in okus živil. Dajejo tudi trajnejši občutek sitosti, ker je čas prehoda mastnih živil daljši.

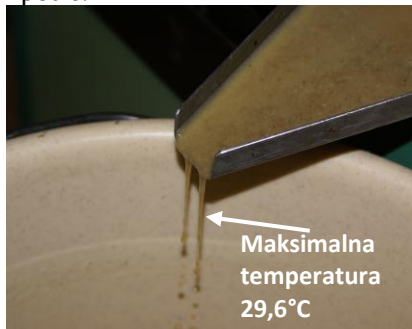
dr. Tanja Bagar, uni dipl.
mikrobiologinja

Pridobivanje olja

Prva faza je seveda nabiranje zdravih, zrelih in naravno pridelanih in naravno sušenih orehov. Te nato ročno oluščimo in ločimo jedra od luščin. V naslednjem koraku se jedra zdrobijo v škafu s pomočjo lesenega kola ali drugače zdrobijo.



Zdrobljena jedra za tem hladno stiskamo. S tem postopkom dobimo 100% čisto in hladno stisnjeno orehovo olje. Kot stranski produkt dobimo še orehovo zmes, ki je uporabna za peko raznega peciva in potic.



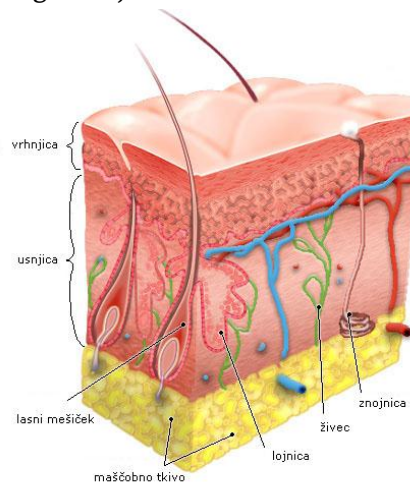
ZA KAJ JE HLADNO STISKANO OREHOVO OLJE UPORABNO?

Orehovo olje je blagega okusa in s prijetno aromo, odlično za **začinjanje najrazličnejših jedi**, tako sladkih kot slanish ter za **nego kože in lasišča**. Kakovostno orehovo olje je hladno stisnjeno, na kar nas opozori z zlato rumeno barvo in aromo po orehih. Drugače pridobljeno olje je temnejše barve, v aromi pa zaznamo noto praženih orehov.

PREHRANA: je zelo občutljivo za oksidacijo, zato ni primerno za peko ali cvrtje; uporabljamo ga za začinjenje in zabelo že pripravljenih jedi. zaradi blagega okusa in prefinjene arome ga dodajamo jedem, ki ne vsebujejo zelo aromatičnih sestavin z močno izraženimi okusi. s svojo aromo se izkaže predvsem v kombinaciji z zelenjavo in žiti.



LEPOTA: orehovo olje je bogato z vitamini A, C, E in linoleinsko maščobno kislino. To olje je primerno za vse tipe kož. Prodira globoko, **kožo hrani, neguje in obnavlja**. Kožo naredi mehko, svilnato, svetlečo. Deluje pomlajevalno in poživljajoče. Orehovo olje blagodejno vpliva na suho kožo, zdravi luskaste ekceme, akne, lišaje in druge kožne bolezni. Primerno za nego obraza in telesa, samostojno ali v kombinaciji z drugimi olji.



Vsebuje **naravni UV zaščitni faktor**. Orehovo olje je samo po sebi odlično za sončenje, ker zaščiti povrhnjico kože tako, da jo ohladi ter vsebuje naravni faktor 4. To je proces zaščite, ki je naraven in je odločilen za regulacijo vseh plasti kože, saj se melanin zelo hitro kopiči na koži.

Orehovo olje je primerno tudi za **nego las in lasišča**. Z nanosom orehovega olja lasišče postane mehko in prožno, zato se lasje in lasni mešički hitreje obnovijo. Lasje, ki zrastejo po mazanju z oljem so bolj zdravi, obstojni in z zdravim leskom,



Hujšanje: Orehovo olje je naravni balzam in ga lahko uživamo 3x ČAJNO ŽLIČKO NA DAN. To je najboljši način za hujšanje. Uživanje orehovega olja v omejeni količini je istočasno čisti kri in preprečuje nastajanje kislosti v tankem črevesju.

Shranjevanje: Orehovo olje hranimo na hladnem in temnem mestu. Ker je zelo občutljivo za oksidacijo, ni primerno za peko ali cvrtje. Porabimo ga v roku največ 6 mesecev, zato je tudi pakiran v manjši embalaži.