



ОЛІЯ КУНЖУТНА (COLD PRESSED SESAM OIL, PANAYUR)

SKU: 3343,3344

Ціна: 285 грн – 689 грн Price range: 285 грн through 689 грн

Кунжутна олія – це харчова рослинна олія, отримана з насіння кунжуту, що зазвичай використовується як кулінарна олія в китайській, японській та близькосхідній кухнях. Олія має виразний горіховий смак і може вважатися більш здоровою альтернативою багатьом іншим кулінарним маслам через його переваги для здоров'я.

Категорія: Продукти харчування, Масло рослинне

ОЛІЯ КУНЖУТНА (COLD PRESSED SESAM OIL, PANAYUR)

Кунжутна олія – це харчова рослинна олія, отримана з насіння кунжуту, що зазвичай використовується як кулінарна олія в китайській, японській та близькосхідній кухнях. Олія має виразний горіховий смак і може вважатися більш здоровою альтернативою багатьом іншим кулінарним маслам через його переваги для здоров'я.

Кунжутна олія – це цінний харчовий та відмінний лікувальний продукт. Його основні переваги:

- дієва при різних легеневих захворюваннях, задишці, астмі, кашлі;
- рекомендується хворим на цукровий діабет;
- підвищує число тромбоцитів та покращує згортання крові;
- при ожирінні сприяє схудненню та зміцнює тіло;
- при лікуванні підвищеної кислотності шлункового соку;
- перешкоджає утворенню тромбів, відкриває закупорки;
- допомагає при шлунково-кишкових коліках, нефриті та пієлонефриті, сечокам'яній хворобі;
- використовується при недовір'ї, внутрішніх кровотечах, гіперфункції щитовидної залози;
- контролює кислотність крові, підвищену кислотність шлункового соку;
- компенсує загальне виснаження організму; зволожує кишечник;
- застосовується як глистогінний засіб.

Олія з насіння кунжуту в усьому світі по праву вважається однією з найкорисніших рослинних олій. А така слава заслужена завдяки його складу.

1. Жировий склад кунжутної олії: ОМЕГА-3 (менше 0.2%), Омега-6 (45%), Омега-9 (41%), насичені жирні кислоти (пальмітинова, стеаринова) – близько 14%.
2. Вітамінний склад кунжутної олії: вітамін А, В1, В2, В3 (вітамін РР), В4 (холін), С, D, Е, К.
3. Макро- та мікроелементи у складі кунжутної олії: олія з насіння кунжуту дуже багата на залізо, цинк, фосфор, калій, кремній, нікель, магній, мідь, марганець і деякі інші елементи. Але за вмістом у ній кальцію їй просто немає рівних - всього 1 ч.л. кунжутної олії містить добову норму кальцію навіть для дорослої людини.
4. Крім всього вищепереліченого у складі олії з насіння кунжуту є: бета-ситостерин, бетаїн, лецитин, ресвератрол, сезамін (хлороформ), сезамол, сезамолін, фітин, фітостероли та фосфоліпіди.

Якщо смак чистої кунжутної олії здається Вам дуже насиченим – можна попередньо перед заправкою страви

РОСА-ФАРМ. Аюрведичні препарати преміум класу.
Київ, вул. Михайлівська, 24-А. Відкрито з 11:00 до 19:00 щодня.
Телефони: +380932173134, +380670070108, +380671600108.



змішати її із звичайною олією, смак якої виражений менш очевидно.

Внутрішнє застосування: 1-2 ст. л. щодня (для заправки готових страв). Не рекомендується перевищувати норму продукту.

Косметичне застосування: олію наносити масажними рухами (поради та рецепти в інтернеті).

Олія з легким помутнінням не є ознакою шлюбу, є природний осад м'якоті продукту, тому що сиродавлене нефільтроване.

При кімнатній температурі.

Термін придатності: 12 місяців із дати виробництва.