

Seedriõli 250 ml - Organic Altay

SKU: V00000008864

Stock Qty:



Product Description

Kedrõõlist õli praktiliselt ei ületa teisi õlisid maitse, tervendavate ja toitaineliste omaduste poolest. Loodus ise hoolitseb inimeste tervise eest karmides kliimatingimustes, tänu sellele, et männiõli regulaarne tarbimine toidus töö Sibiiri tervist maailma inimestele.

Kedrõõli ettevõttelt "Spetsialist" eristub kõrgeima kvaliteediga, kuna seda toodetakse külmpressmeetodil Sibiiri tundra puutumatuses piirkondades kogutud seedripähklitest. Just see valmistamismeetod võimaldab saada kõige väärtuslikumat õli, säilitades samas selle kasulikud omadused, maitse ja aroomi.

Kedrõõli ettevõttelt "Spetsialist" on tõeline looduslik aare inimesele vajalike ainete hulgas. Kedrõli on rikas E-vitamiini poolest, mida sisaldub selles 5 korda rohkem kui oliiviõlis. See "nooruse vitamiin" mõjutab soodsalt reproduktiivsüsteemi, normaliseerib hormonaalset tasakaalu, ennetab trombide teket, aeglustab oluliselt rakkude vananemisprotsessi, kaitseb organismi vabade radikaalide toime eest.

Kedrõli sisaldab looduses harva esinevat gammalinoleenhapet. Sellel on põletikuvastane toime, ennetab trombide teket, vähendab "halva" kolesterooli taset veres, kontrollib rasvarakkude teket, kiirendab rasvade lagunemist, aitab vabaneda liigsest kaalust.

Lisaks sisaldab see harmooniliselt järgmist:

- vitamiine (E, A, B-grupp, PP, D), mis osalevad kõigis peamistes organismi funktsioonides;
- mikroelemente, mis on vajalikud normaalse elutegevuse tagamiseks;
- fosfolipiide, mis osalevad rasvade, rasvhapete ja kolesterooli transportimises.

Toote erilist väärtust esindab polüküllastumata rasvhapete kompleks Omega-6 ja Omega-3 (vitamiin F), mis ei sünteesita organismis ja peaksid seetõttu toiduga sisse tulema. Need mõjutavad positiivselt veresoonte seinu ja osalevad aktiivselt erinevate hormoonide sünteesis, säilitades nooruse, tervise ja ilu.

Tänu tasakaalustatud koostisele tugevdab regulaarne kedrõli kasutamine ettevõttelt "Spetsialist" immuunsust, hoiab tervist ja kaitseb negatiivse keskkonnamõju eest.

Kasutage kedrõli toiduvalmistamisel. Kedrõli on alati peetud delikatessiks. See annab köögiviljasalatitele, külmadele ja kuumadele suupistetele vürtsika maitse ja õrna pähkliaroomi.

Kasutage kedrõli kosmeetikas. Kedrõli toidab, aeglustab vananemist, parandab naha värvi, taastades nooruse ja ilu.

Lisage mõned tilgad kedrõli oma kosmeetikatoodetesse ja kui soovite tervislikke juukseid, kandke kedrõli peale peanahale massaažiigutustega ja loputage veega 15 minuti pärast.

Product Specification