

ViVio Olej kokosowy nierafinowany VIRGIN 900ml



Cena :

28.99 zł

Producent : **ViVio, Polska**

Dostępność : **Dostępny**

Stan magazynowy : **bardzo wysoki**

Średnia ocena : **brak recenzji**

PRODUKT SPOŻYWCZY

Olej kokosowy Extra Virgin jest najwyższej jakości olejem z pierwszego tłoczenia, tłoczonym na zimno i nieoczyszczonym. Jest otrzymywany w wyniku tłoczenia miąższu owoców palmy kokosowej. Posiada naturalną, białą barwę, a w temperaturze powyżej 25°C przypomina ścięty tłuszcz. Jest bardzo trwały i odporny na wysoką temperaturę. Dzięki temu można go przechowywać niemal w każdych warunkach. Olej kokosowy jest olejem nieschnącym i po otwarciu, należy go zużyć w ciągu roku. Zawiera sporą dawkę kwasu laurynowego, który wspiera odporność. Jest źródłem tłuszczów nasyconych (trójglicerydów średniołańcuchowych MCT), które odpowiednio dawkowane są zamieniane na energię i wspomagają metabolizm.

ZALETY TŁUSZCZÓW MCT

w całości są metabolizowane przez wątrobę, tym samym nie dochodzi do ich odkładania w formie tkanki tłuszczowej wchłaniają się szybko z przewodu pokarmowego do krwioobiegu tworzą dużo mniejsze cząsteczki, niż reszta kwasów tłuszczowych w procesie ich trawienia nie są niezbędne enzymy trawienne (żółć i lipaza trzustkowa) rozkładają się bardzo szybko mają pozytywny wpływ na wchłanianie witaminy E, magnezu i wapnia

TŁUSZCZE MCT - DLA KOGO?

Dla osób z problemami metabolicznymi, które uniemożliwiają prawidłowe przyswajanie tłuszczów

Dla tych, którym zależy na niewielkim przyroście tkanki tłuszczowej

Dla osób trenujących i narażonych na zwiększony wysiłek fizyczny (błyskawiczna przemiana MCT sprzyja oszczędności zapasów glikogenu mięśniowego w czasie wysiłku)

Dla osób chcących prowadzić zrównoważony sposób odżywiania

Stosowanie:

- Z uwagi na stałą postać, nadaje się do smarowania pieczywa, zamiast masła lub margaryny.

- Do smażenia. W wysokich temperaturach olej kokosowy, w odróżnieniu od innych olejów nie pali się i nie jełczeje.

- Ponadto na jego bazie można przyrządzać ciasta, torty i czekoladowe desery. W związku z tym, że olej kokosowy rozpuszcza się w temperaturze ok. 26 stopni C, może być też dodawany do dressingów i sosów sałatkowych.

Składniki:

olej kokosowy Extra virgin (tłoczony na zimno)

Wartość odżywcza w 100ml oraz RWS*:

Wartość energetyczna 3404kJ/828kcal

Tłuszcz 92

w tym

kwasy tłuszczowe nasycone 87g

kwasy tłuszczowe jednonienasycone 4,3g

kwasy tłuszczowe wielonienasycone 0,7g

Węglowodany 0g

w tym cukry 0g

Białko 0g

Błonnik 0g

Sól 0g

„Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8 400 kJ/2 000 kcal)”.

Informacje dodatkowe:

Sprzedawane produkty mogą różnić się kolorem, fakturą, wielkością i smakiem z uwagi na ich naturalne pochodzenie.

Na terenie zakładu konfekcjonowane są produkty zawierające: gluten, orzechy, nasiona sezamu i produkty pochodne.

Wartości odżywcze podane w tabeli mogą nieznacznie różnić się w zależności od partii. Strona jest na bieżąco aktualizowana, jednak zdarza się, że posiadamy na stanie kilka partii produktu.

Podmiot odpowiedzialny:

Radziowi Sp. z o.o.
ul. Piotra Skargi 45
42-200 Częstochowa

Opakowanie:

900ml
