

Ulei din seminte de dovleac presat la rece 50 ml SOLARIS

CE CONTINE
Uleiul de dovleac presat la rece contine acizi grasi mono-nesaturati, acizi grasi poli-nesaturati: Omega 9-17.1%, Omega 6 -64,5%, este bogat in vitaminele A, D, E, F, K, complex de B-uri, zinc, calciu, proteine vegetale si magneziu. Uleiul din seminte de dovleac este un complex de multivitamine, acizi grasi polinesaturati, despre importanta carora vorbesc atat de mult medicii.

CUM ACTIONEAZA
Uleiul din seminte de dovleac ajuta in prevenirea afectiunilor prostatei, intareste vezica urinara. Are efect demonstrat in cresterea tonusului muscular si actiune pozitiva asupra terminatiilor nervoase. Are proprietati antiinflamatoare, reduce umflaturile articulatiilor si atenuaza durerile. Este recunoscut pentru efectul sau antihelmintic, fiind eficient in eliminarea parazitilor intestinali. Ajuta in ameliorarea afectiunilor gastrice si hepatice.Scade nivelul colesterolului din sange si imbunatateste functiile cardiace.

CUM SE CONSUMA
Se consuma in stare cruda, in alimentatie, fiind recomandat pentru salate, sosuri, supe. In plus, uleiul din seminte de dovleac este adesea folosit pentru condimentarea preparatelor din cereale, orez, salate, paste, legume fierte, cartofi copti, piure de cartofi, supe, legume, mazare, fasole si linte.

ISTORIC
Ulei obtinut pe presa Solaris, prin presarea la rece a semintelor dedovleac. Dupa presare uleiul este decantat si apoi filtrat printr-un filtru de bumbac natural, asigurand astfel o calitate superioara a uleiului obtinut.

PENTRU CE RECOMANDAM
Uleiul din seminte de dovleac este recomandat pentru prevenirea si tratamentul afectiunilor prostatei. Complexul de acizi polinesaturati continut in uleiul de seminte de dovleac are efecte benefice asupra sistemului cardiovascular, digestiv, endocrin si nervos, imbunatateste metabolismul grasimilor, curata organismul de substante nocive si ajuta la consolidarea imunitatii si pastrarea echilibrului hormonal normal. Uleiul de seminte de dovleac difera de majoritatea celorlalte uleiuri comestibile prin compozitia minerala suficient de bogata (mai mult de 50 de macro si microelemente), principalele fiind zincul, magneziul, fierul si seleniu.