

Link do produktu: <https://www.champions-supleshop.pl/myvita-olej-kokosowy-nierafinowany-extra-virgin-900ml-p-4288.html>



MyVita Olej kokosowy Nierafinowany Extra Virgin 900ml

Opis produktu

Uwaga! Opis produktu pochodzi zazwyczaj z oficjalnej strony producenta lub od dystrybutora danej marki na Polskę. Jeżeli potrzebujesz większej ilości informacji przed zakupem, skontaktuj się bezpośrednio ze sklepem. Każdemu klientowi po zakupie przysługuje prawo do bezpłatnego indywidualnego doboru dawkowania. Dostępna jest również opcja bezpłatnego przed zakupowego doboru produktów w zależności od oczekiwanego rezultatu.

Olej kokosowy nierafinowany tłoczony na zimno extra virgin 900ml MyVita

Nierafinowany olej kokosowy na zimno tłoczony to najwyższej jakości olej kokosowy. Olej kokosowy Extra Virgin, charakteryzuje się głębokim zapachem kokosa. Tylko oleje kokosowe tłoczone na zimno mają tak mocny i charakterystyczny kokosowy bukiet. Palmy kokosowe, z których wytwarzany jest olej kokosowy uprawiane są w takich rejonach jak Indonezja, Filipiny, Indie, Malesja oraz Sri Lanka.

Olej wytwarzany jest poprzez tłoczenie z kokosa. Olej kokosowy głównie zawiera kwasy tłuszczowe średniołańcuchowe takie jak kwas laurynowy, kaprylowy, kaprynowy, mirystynowy i inne. Jest olejem bardzo stabilnym i uniwersalnym, dlatego zyskał tak dużą popularność. Dodatkowo posiada właściwości bakteriobójcze, antyoksydacyjne oraz zawiera witaminy i minerały.

W sprzedaży posiadamy dwa rodzaje olejów kokosowych: rafinowany i nierafinowany.

Olej rafinowany jest olejem oczyszczonym, który nie posiada charakterystycznego smaku i zapachu kokosa. Z tego powodu jest on bardzo uniwersalny, nadaje się do smażenia wytrawnych potraw, ale również do słodkich dań.

Olej nierafinowany posiada intensywny zapach kokosa i lekko słodki posmak. Podczas pozyskiwania takiego oleju nie jest stosowana wysoka temperatura, są one tłoczone na zimno. Taki olej jest bardziej wartościowy od rafinowanego, posiada antyoksydanty, które zwalczają wolne rodniki w naszym organizmie oraz sterole które wykazują działanie antybakteryjne. Ten olej idealnie nadaje się jako kosmetyk. Polecamy wtedy wybrać olej kokosowy nierafinowany, ponieważ będzie lepiej odżywiać naszą skórę i włosy. Można go stosować jako olej do nawilżania skóry na całym ciele oraz jako maska podczas olejowania włosów. Takie stosowanie wpłynie na wygładzenie i odżywienie skóry i włosów. Daje długotrwały efekt i jest łatwy w użyciu. Dzięki swoim antybakteryjnym właściwościom możemy z niego zrobić pastę do zębów.

CIEKAWOSTKI

Drzewo palmowe w języku malezyjskim nazywane jest drzewem tysiąca zastosowań oraz drzewem, który zaspokaja wszystkie potrzeby.

Przepis na pastę kokosową do mycia zębów: rozpuszczony olej kokosowy mieszamy w takich samych ilościach z sodą oczyszczoną. Dla smaku dodajemy ksylitol, a dla odświeżenia olejek miętowy. Całość najlepiej przygotować tuż przed myciem zębów.

SPOSÓB UŻYCIA

Olej kokosowy nadaje się do smażenia, gotowania oraz do zastosowań kosmetycznych.

PRZECHOWYWANIE

Przechowywać w suchym i ciemnym miejscu.

Kraj pochodzenia:

Indonezja

Zawartość:

900ml

Producent:

MyVita