

Link do produktu: <https://www.champions-supleshop.pl/oli-oli-olej-rzepakowy-z-czosnkiem-170-gram-p-1891.html>



OLI-OLI Olej rzepakowy z czosnkiem 170 gram

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.

- Nie przywiera do powierzchni
- Łatwy w użyciu
- Zero kalorii
- Ekonomiczny i bezpieczny

Sprawia że żywność w czasie smażenia nie przywiera do powierzchni naczyń. Ułatwia czyszczenie i mycie naczyń. Patelnie i sztućce można wycierać do czysta bez użycia płynu i skrobienia. Zawiera czysty olej rzepakowy i lecytynę (naturalny roślinny składnik fasoli sojowej, który zapobiega przyleganiu do powierzchni naczyń).

Wspaniały smak i możliwość spożywania nawet w najbardziej wymagających dietach. Znakomity w dietach, eliminuje potrzebę użycia oleju, smalcu, tłuszczu, margaryny. Nie zawiera cholesterolu sodu ani tłuszczu. Nisko kaloryczny sposób na smażenie. **Zawiera o 95% kalorii mniej niż masło, margaryna lub olej na jednostkę.**

Łatwy do użycia na patelni, garnku, grillu i nawet w naczyniach używanych w kuchenkach mikrofalowych. Chroni naczynia teflonowe i zapobiega zadrapaniu ich powierzchni.

Skład: Olej rzepakowy*, naturalny olejek z czosnku (wyciąg), lecytyna, gaz wypychający.

* jest źródłem niewielkiej ilości tłuszczu na jednostkę spożycia.

Wartości odżywcze:

Porcja	0,25g	
Ilość porcji w opakowaniu	557	
Opakowanie	170g	
SKŁADNIKI AKTYWNE	Oli-Oli olej rzepakowy z czosnkiem	
Zawartość jednej porcji		zaw:
	Wartość energetyczna:	0 kcal
	<u>Tłuszcz</u>	0 g
	<u>Węglowodany</u>	0 g
	<u>Białko</u>	0 g

Sposób użycia:

- Wstrząsnąć przed użyciem, skierować aplikator zgodnie ze strzałką i nacisnąć.
- Przekręcić puszkę o 45 stopni od pionu i rozpylać z odległości 15 – 30 cm od powierzchni.
- Dla lepszego efektu, lekko podgrzać naczynie przed dodaniem produktu przeznaczonego do smażenia.