



Olej Iniany do diety dr Budwig 250 ml tłoczony na zimno, nieoczyszczony

Nr katalogowy: 719A-336C7

Producent: Ol'Vita

Czas wysyłki: 48 godzin

Cena

19,90 PLN

Opis produktu

Olej Iniany do diety dr Budwig 250 ml tłoczony na zimno, nieoczyszczony.

Oferowany przez Nas **olej Iniany** nieoczyszczony wytłaczany jest ze starannie wyselekcjonowanych i przebadanych nasion lnu złocistego pochodzenia krajowego.

Olej tłoczony jest metodą "na zimno", dzięki czemu zachowuje on w 100% naturalny skład, jaki oferuje nam roślina. Ponadto występujące w nim kwasy tłuszczowe pozostają w niezmienionej budowie, co niestety nie możemy powiedzieć o tłuszczach rafinowanych.

Olej Iniany spełnia wszelkie wymogi do zastosowania go w [diecie dr Budwig](#).

Jest olejem dziewiczym, nie zawiera on sztucznych barwników ani konserwantów.

W sprzedaży oferujemy olej tłoczony krótkimi seriami, konfekcjonowany w butelkach z ciemnego szkła, które dodatkowo pakujemy dla zachowania optymalnej temperatury (nie przekraczającej 10°C) w opakowania termiczne.

Olej ten jest bogatym źródłem Niezbędnych Nienasyconych Kwasów Tłuszczowych (NNKT), których nasz organizm sam nie jest w stanie wytworzyć. W związku z tym musimy je dostarczyć do organizmu wraz z pożywieniem.

NNKT to powszechnie znane: OMEGA-3, OMEGA-6, OMEGA-9. Ich niedobory w naszym organizmie są powodem wielu schorzeń. Już od ponad 50 lat są prowadzone badania odnośnie ich oddziaływania zdrowotnego na nasz organizm.

Skład:

- **100% oleju Inianego** nieoczyszczonego tłoczonego na zimno

Wartość energetyczna w 100 g produktu: 900 kcal/3700 kJ

Wartość odżywcza w 100 g produktu: białko - 0, węglowodany - 0g, tłuszcze - 100g

w tym:

OMEGA-3: ~50-62 %,

OMEGA-6: ~16%

Zastosowanie:

Do bezpośredniego spożycia w ilości 2-8 łyżek dziennie lub jako dodatek do surówek, sałatek lub innych potraw podawanych na zimno.

Olej ten można również stosować, wg diety dr Budwig, w połączeniu z białym chudym serem i odtłuszczonym jogurtem oraz dodatkami

Przepis na pastę serowo-olejową dr Budwig- więcej informacji.

Uwaga!

Olej lniany nieoczyszczony stosujemy tylko na zimno!

Przechowywanie i termin ważności oleju:

Olej ten przechowuje się bezwzględnie w lodówce, szczelnie zamknięty korkiem.

Termin ważności: 3 m-ce

Nazwa prezentowanej diety pochodzi od nazwiska znanej na całym świecie dr Joanny Budwig (1909-2003). Osoby, która uzyskała tytuł doktora w dwóch dziedzinach, tj: biochemii i nauk przyrodniczych. Ponadto ukończyła: farmację, biologię, botanikę, fizykę oraz przeszła przeszkolenie medyczne. Dr Budwig została wytypowana przez rząd niemiecki do przeprowadzenia badań nad wpływem farmaceutyków i przetworzonej żywności na zdrowie człowieka. Warto wspomnieć iż prowadziła ona własną klinikę, w której leczyła chorych za pomocą swojej diety. Leczyła wielu ludzi, z różnymi schorzeniami, począwszy od przypadłości stosunkowo lekkich, a skończywszy na nowotworach. Wielu z nich medycyna nie dawała już szans na wyzdrowienie, a stosowana przez nią dieta w wielu przypadkach doprowadzała do wyzdrowienia.

Nic więc dziwnego, że była ona 7-mio krotnie nominowana do nagrody Nobla. Tym samym dała ona początek wielu badaniom prowadzonym przez wielu lekarzy nad niezwykłym działaniem Niezbędnych Nienasyconych Kwasów Tłuszczowych na organizm. W trakcie przeprowadzanych badań u swoich ciężko chorych pacjentów, dr Budwig, zauważyła brak w ich krwi- fosfatydów, lipo protein, w tym kwasów omega-3. Okazało się, że w takiej sytuacji nowotwory rozwijały się gwałtownie. Spostrzegła ona również iż hemoglobina u takich chorych ma zmieniony kolor (zamiast zdrowego czerwonego, jest koloru żółto-zielonego). Znając już przyczynę dr Budwig zaczęła poszukiwać naturalnych, bogatych źródeł, które uzupełnią braki fosfatydów i lipo protein. W taki sposób ostatecznie połączyła ze sobą **olej lniany (olej budwigowy)** z białym chudym serem, jako mieszaninę, zwaną pastą dr Budwig. W wyniku miksowania ww składników, tłuszcz staje się rozpuszczalny w wodzie i tym samym idealnie wchłania się w naszym organizmie.