Symbolics Domains Ltd
Company Number: 11189774
Sklep internetowy
ECOlogiczny.pl
www.ecologiczny.pl
(+48) 735 707 000
ecologicznypl@gmail.com

Dane aktualne na dzień: 19-11-2026 04:57

Link do produktu: https://www.ecologiczny.pl/dr-gaja-olej-z-ostropestu-nierafinowany-suplement-diety-250ml-p-5959.html



Dr Gaja Olej z Ostropestu nierafinowany suplement diety 250ml

Cena	**44,63 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Numer katalogowy	**3797**

Opis produktu

Charakterystyka
CO WARTO WIEDZIEĆ O OSTROPEŚCIE?

- Ostropest pochodzi z obszarów śródziemnomorskich, ale jako gatunek rozprzestrzenił się w różnych rejonach świata, gdzie rośnie dziko bądź jest uprawiany.
- To roślina z rodziny astrowatych o postrzępionych liściach i purpurowych koszyczkach kwiatostanowych, stanowi atrakcyjną roślinę ozdobną, często sadzoną w ogrodach. Jego zasuszone kwiatostany wykorzystuje się do dekoracji bukietów i wieńców.
- W średniowieczu ostropest nazwano „ostem Najświętszej Marii Panny". Legenda głosi, że Najświętsza Maria Panna karmiła piersią małego Jezusa, uciekając przed królem Herodem i kilka kropel jej mleka spadło na przydrożny oset, plamiąc jego liście na biało. Łacińska nazwa gatunkowa marianum można uznać za potwierdzenie tejże legendy.
- Młode liście ostropestu często wykorzystywano w kuchni. Przyrządzano je podobnie jak liście szpinaku lub używano jako składnik świeżych sałatek.

Dlaczego Olej z Ostropestu DR GAJA?
Olej z Ostropestu został uzyskany w wyniku tłoczenia na zimno nasion ostropestu plamistego Silybum marianum.
Cechuje się wysoką zawartością kwasów tłuszczowych wielonienasyconych.
Zastąpienie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi obniża poziom cholesterolu we krwi. Wysoki poziom cholesterolu jest czynnikiem ryzyka rozwoju chorób układu krążenia*.
* Zmiana jednego z czynników ryzyka może wywierać korzystny wpływ lub nie wywierać go.
Wszystkie oleje Dr Gaja są nierafinowane, dzięki czemu zachowują naturalne wartości odżywcze surowców oraz posiadają intensywny smak i aromat.
Produkty Dr Gaja nie zawierają zbędnych dodatków do żywności i są w 100% naturalne. Ważne jest dla nas endogeniczne pochodzenie surowców, dlatego większość naszych produktów pochodzi z ziem, na których są uprawiane od wieków.
Jak stosować Olej z Ostropestu DR GAJA?
Olej z Ostropestu należy spożywać wyłącznie na zimno, nie jest przeznaczony do smażenia.
Można go jeść w czystej postaci, w ilości zalecanej dziennej porcji (3 łyżeczki) lub używać w daniach zamiennie z olejem z oliwek. To idealny dodatek do potraw, sałatek i surówek, domowych past, zimnych sosów i dipów. Nadaje daniom delikatny, lekko orzechowy smak.
Etykieta
Olej z Ostropestu Dr Gaja, nierafinowany, suplement diety 250 ml
Składniki: olej z nasion ostropestu 100%

Wartość odżywcza	w 5 ml	15 ml*
Wartość energetyczna	170 kJ/ 41 kcal	510 kJ/ 122 kcal
Tłuszcz	4,6 g	13,5 g
w tym kwasy tłuszczowe jednonienasycone	0,9 g	2,7 g
w tym kwasy tłuszczowe wielonienasycone	1,2 g	3,5 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	2,4 g	7,2 g
Sól	0 g	0 g
Kwasy tłuszczowe	w 5 ml	w 15 ml*
Omega-6 (kw. linolowy)	2,4 g	7,2 g
Omega-9 (kw. oleinowy)	1,2 g	3,6 g

*Zalecana dzienna porcja produktu. Opakowanie zawiera ok. 17 porcji.
Zawiera znikome ilości węglowodanów (w tym cukrów), białka.
Zalecane spożycie: jedna łyżeczka (5 ml) trzy razy dziennie, 30 minut przed lub podczas posiłku.
Nie należy przekraczać zalecanej dziennej porcji produktu. Suplement diety nie może być stosowany jako substytut zróżnicowanej diety. Należy pamiętać o zrównoważonym sposobie żywienia oraz o prowadzeniu zdrowego trybu życia.

Symbolics Domains Ltd
Company Number: 11189774
Sklep internetowy
ECOlogiczny.pl
www.ecologiczny.pl
(+48) 735 707 000
ecologicznypl@gmail.com

Sposób przechowywania: przechowywać w temperaturze pokojowej lub w lodówce, w miejscu niedostępnym dla dzieci. Chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych. Olej staje się mętny w temperaturze poniżej 15°C - jest to proces naturalny.

Kraj pochodzenia produktu: Polska

Kraj pochodzenia ostropestu: UE lub spoza UE