

TYTUŁ: **100% Bio olej kokosowy Dr. Goerg na zimno tłoczony**CENA: **98,00 PLN** Faktura VatPARAMETRY: **Nowy**

DANE KONTAKTOWE:

Sprzedający: **Planeta Zdrowie Katarzyna Ciborowska** (: PlanetaZdrowie :.)Adres: **Puławska 246 lokal 42**Miasto: **Warszawa**Województwo: **mazowieckie**Telefon: **694555111**

OPIS:

100% Bio olej kokosowy Dr. Goerg na zimno tłoczony 1000 ml

Olej kokosowy tajemnica zdrowia i szczupłej sylwetki.

Olej kokosowy pomoże Państwu nie tylko zrzucić zbędne kilogramy, ale rozwiąże dużo

problemów zdrowotnych. Swe niezwykle właściwości zawdzięcza on specyficznemu połączeniu kwasów tłuszczowych z innymi

wartościowymi składnikami, takimi jak witaminy z grupy B1, B2, B3, B6, C, E, kwas foliowy, potas, wapń, magnez, żelazo, fosfor i cynk.

W temperaturze do 25 stopni Celsjusza olej przybiera postać stałą o kolorze białym, stąd nazywany czasem masłem kokosowym. W

ciepłym otoczeniu olej robi się płynny, przeźroczysty lub delikatnie żółty.

Ze względu na swoją stałą postać olej nadaje się do smarowania pieczywa, można z powodzeniem zastąpić nim masło w pieczeniu.

Idealny do smażenia w wysokich temperaturach, nie pali się, nie jełczeje, a dzięki swoim właściwościom smakowym oraz aromacie,

nadaje potrawom orientalny charakter. Praktycznie nie zawiera utleniających się kwasów tłuszczowych, co sprawia że jest bardzo

stabilny podczas smażenia w wysokich temperaturach, do tego jest o wiele zdrowszy. Oleje takie jak: sojowy, słonecznikowy lub z

orzeszków ziemnych nie powinny być podgrzewane do wysokich temperatur. Olej kokosowy tłoczony na zimno nie zawiera tłuszczu trans.

Bardzo rzadko występuje w sprzedaży jako olej tłoczony na zimno, który pozostawiony jest jako naturalny, z typowym, kokosowym

zapachem. Rafinowana wersja jest prawie bezzapachowa.

Działanie wewnętrzne:

-naturalny antybiotyk o szerokim spektrum działania

-więcej energii, lepsze spalanie tłuszczów, mniej uczucia głodu

-lepsze wchłanianie wapnia i magnezu

-usuwa stany zapalne jelit (choroba Crohna, polipy jelit, itd.)

-działa przeciw bakteryjnie przeciw wirusowo, przeciw grzybiczo (candida albicans)

-chroni poszczególne nasze organy (np. wątrobę trzustkę)

-poprawa pracy serca i mózgu

-wzmacnia układ immunologiczny

-zwalcza przewlekłe stany zapalne w naturalny sposób

-reguluje przemianę materii

-zdrowe oczy

-zdrowe zęby

-piękna i zdrowa skóra

Działanie zewnętrzne:

-do celów spożywczych (na chleb, do smażenia i pieczenia)

-do masażu

-balsam do całego ciała

-maseczka do włosów

-naturalny dezodorant

Nieocenione są też wartości oleju kokosowego w kosmetyce. Olej posiada właściwości nawilżające, może być stosowany na skórę całego ciała, a także jako maseczka lub serum na włosy.

Wspomaga gojenie się ran, hamuje pojawianie się plam na skórze, działa łagodząco przy chorobach skóry (egzemy), spowalnia starzenie i opóźnia powstawanie zmarszczek, nawilża i wygładza skórę.

Jako jedyny olej chroni włosy przed utratą protein, dzięki swej specyficznej budowie olej kokosowy jest w stanie wnikać w strukturę

włosa i dokładnie go nawilżyć, dzięki czemu włosy stają się miękkie, lśniące i mocne. Stosowanie na skórę głowy wzmacnia cebulki,

zapobiegając wypadaniu włosów. Zwiększa ukrwienie skóry i pomaga w walce z łupieżem. Można stosować jako maseczkę na całą

długość włosów (a także skórę) przed myciem, lub nałożyć na same końcówki, aby zapobiec ich rozdławianiu.



Skład: 100% czysty bio olej kokosowy na zimno tłoczony z kontrolowanych upraw biologicznych

Producent: Dr. Goerg GmbH Premium Bio-Kokosnussprodukte, Heidchenstrasse 9, 56424 Bannberscheid, Germany

Kraj pochodzenia: Filipiny

100 g produktu zawiera średnio: kalorie 3692 kJ/898 kcal, białko 0 g, węglowodany 0 g, tłuszcz 100, 0 g, w tym nasycone kwasy tłuszczowe 95, 0 g, jednonienasycone kwasy tłuszczowe 4, 0 g, wielonienasycone kwasy tłuszczowe 1, 0 g, kwas laurynowy 55, 0 g.

Gwarancja świeżości

Gwarantujemy, że olej kokosowy oraz inne produkty ze świeżego orzecha kokosowego Dr. Goerg są produkowane w ciągu zaledwie 3 dni od zbioru orzechów w temperaturze poniżej 38 st. C. Jest to olej z pierwszego tłoczenia extra virgin.

Potwierdzona zawartość kwasu laurynowego do 59, 42% (analiza z dnia 23.06.2008, Wessling Laboratorien GmbH). Tylko Dr.Goerg oferuje najwyższej jakości produkty kokosowe Bio z zawartością kwasu laurynowego od 52 do 59, 42%.

Bio Olej kokosowy Dr. Goerg jest:

Nie rafinowany

Nie wybielany

Nie pozbawiany zapachu

Nie hartowany

Bez sztucznych dodatków

Produkt wegański i surowy (raw food)

Idealny do gotowania, pieczenia, smażenia.

Produkt bez laktozy oraz bezglutenowy.

Idealny jako nawilżający kosmetyk naturalny, kosmetyk do twarzy, ciała, rąk, do masażu, jako odżywka do włosów, itd.

Dostępny w pojemnościach 150 ml oraz 500 ml.

Polecamy dla ludzi otyłych: 0 cukru, 0 cholesterolu

Więcej na naszej stronie internetowej www.planetazdrowie.pl