

Link do produktu: <https://www.zielarniawarminska.pl/olvita-olej-arganowy-zimno-tloczony-nieoczyszczony-100-ml-p-1458.html>



OLVita Olej arganowy zimno tłoczony nieoczyszczony 100 ml

Cena

56,50 zł

Opis produktu

Olej arganowy

jest pozyskiwany z nieprażonych nasion arganii żelaznej, jednego z najstarszych na świecie drzew, które jest endemitem - występuje jedynie w południowej części Maroka na obszarze 700 tys. hektarów, wpisanym na listę rezerwatów biosferycznych UNESCO.

Olej ten zwany jest "płynnym złotem" i zalicza się go do jednego z najdroższych olejów na świecie. Decyduje o tym przede wszystkim ograniczona dostępność i czasochłonne pozyskiwanie. Często jeszcze stosowanym, tradycyjnym sposobem produkcja 1 litra oleju zajmuje 20 h, a wykorzystuje się do niej 30 kg owoców - czyli tyle, ile daje jedno drzewo. Dzięki dużej zawartości kwasu oleinowego, linolenowego, palmitynowego i stearynowego, oraz steroli roślinnych (spinasterol ok 42%, schotenol ok 46%) i witaminy E, olej ten znalazł szeroką gamę zastosowań zarówno zdrowotnych jak i kosmetycznych.

Poza tym olej arganowy:

- obniża ciśnienie i zmniejsza ryzyko miażdżycy i zawału serca,
- wzmacnia układ immunologiczny,
- wspomaga krzepliwość i krążenie krwi,
- pomocny w walce z reumatyzmem, chorobą Alzheimera i Parkinsona,
- posiada działanie hamujące rozwój nowotworów,
- powszechnie znany jako „eliksir młodości”, spowalnia bowiem procesy starzenia się skóry,
- stosowany zewnętrznie leczy zmiany skórne takie jak oparzenia słoneczne, trądzik, zmniejsza zmarszczki oraz pomaga zwalczyć cellulit,
- cudowna odżywka na suche i zniszczone włosy, redukuje wypadanie i stymuluje ich porost.

Olej arganowy jest składnikiem wielu ekskluzywnych kosmetyków, w których najczęściej znajdują się jego znikome ilości. Tu mamy do czynienia ze 100% olejem arganowym, tłoczonym na zimno i nie poddanym procesowi rafinacji.

Olej arganowy jest koloru czerwonego. Posiada posmak przypominający orzeszki ziemne i charakterystyczny zapach. Sprzedawany w ciemnej, szklanej butelce.

Zaleca się przechowywanie go w lodówce, ze względu na obecność cennych kwasów tłuszczowych wrażliwych na wysoką temperaturę. Może służyć nam jako dodatek do dań na zimno oraz jako niezastąpiony kosmetyk.