



Olej lniany Boflex 250ml Boflex do diety budwigowej Instytut Roślin Zielarskich Poznań

Kod EAN: 5904536012061

Czas wysyłki: 72 godziny

Cena

18,90 PLN

Opis produktu

Olej lniany do diety budwigowej Boflex 250ml Instytut Włókien Naturalnych i Roślin Zielarskich

Tłoczony przez Instytut Włókien Naturalnych i Roślin Zielarskich w Poznaniu **Olej lniany Boflex®** do diety dr Budwig jest olejem tłoczonym na zimno ze starannie wyselekcjonowanych nasion lnu. Ze względu na wysoką, **ponad 50% zawartość kwasu alfa-linolenowego**, stanowi bogate źródło tego kwasu należącego do rodziny **Omega-3**. W większości spożywanych olejów roślinnych zawartość kwasów Omega-3 wynosi do 10%. Surowce do produkcji pochodzą od sprawdzonych przez Instytut wieloletnich dostawców oraz upraw własnych. Kontrolowany jest każdy etap wytwarzania oleju. Badania wykonywane są dla każdej serii surowca wg najwyższych standardów zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO 22000:2006.

Składniki: 100% olej lniany wysokolinolenowy tłoczony na zimno

Zawartość składników w porcji dziennej:

Dzienna porcja zawiera: 10 ml (9 g) – 60 ml (54 g)
wartość energetyczna: 333 kJ (81 kcal) – 1998 kJ (486 kcal)
Tłuszcz: 9,0 g – 53,7 g

w tym:

- kwasy nasycone 0,8 g – 5,0 g
- kwasy jednonienasycone: 1,6 g – 9,6 g
- kwasy tł. wielonienasycone, w tym 6,5 g – 39,1 g
- Omega-3 (kwas alfa-linolenowy): 5,1 g – 30,5 g
- Omega-6 (kwas linolowy): 1,4 g – 8,5 g

Sposób użycia: Olej lniany spożywać wyłącznie na zimno. Nie używać do smażenia. Olej lniany Boflex należy spożywać na zimno, bez podgrzewania i gotowania, gdyż wówczas zachowuje swoje właściwości i nie ulega destrukcyjnemu

przemianom. Po otwarciu butelki należy olej przechowywać w lodówce. Do codziennego, profilaktycznego spożycia wystarczy 1 łyżka stołowa (odpowiednio miarka dozująca 10 ml). Olej lniany jest podstawą diety dr Budwig, której głównym założeniem jest nasycenie organizmu odpowiednią ilością kwasów omega-3. W tej diecie spożywa się do 60 ml oleju w ciągu dnia.

Propozycja spożycia: Tradycyjnie olej lniany spożywano z drobno pokrojoną cebulą lub roztartym czosnkiem, głównie jako dodatek do gotowanych ziemniaków lub białego sera. Wspaniale smakuje dodany do pieczywa, śledzi, surówek z kiszonej i surowej kapusty, sałatek lub kaszy albo jako składnik sosów sałatkowych i majonezu. Można go także wykorzystać w ulubionej diecie według własnych pomysłów, np. diecie ketogenicznej.

Sposób przechowywania: Po otwarciu przechowywać w lodówce. Olej oryginalnie zamknięty nie wymaga przechowywania w lodówce.

Dzięki opracowanej w Zakładzie Badań i Przetwórstwa Nasion IWNiRZ-PIB w Poznaniu technologii **Olej lniany BOFLAX®** przed otwarciem nie wymaga przechowywania w lodówce, zachowuje swoje właściwości przez minimum 3 miesiące od chwili nalania do chroniących go przed promieniami UV butelek. Przechowywany w lodówce może stać się nieco mętny. Na dnie butelki pojawić się może naturalny osad wytrąconych wosków, jednakże po umieszczeniu w temperaturze pokojowej ponownie stanie się klarowny. Przechowywać w sposób niedostępny dla małych dzieci.

Zawartość netto: **250 ml**

Producent: **Instytut Włókien Naturalnych i Roślin Zielarskich**, ul. Wojska Polskiego 71B, 60-630 Poznań