

Link do produktu: <https://www.afandi.pl/olej-z-nasion-czarnuszki-spozywczy-szklana-butelka-250ml-p-370.html>



OLEJ Z NASION CZARNUSZKI SPOŻYWCZY SZKLANA BUTELKA 250ML

Cena	73,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin

Opis produktu

Olej z czarnuszki, tzw. złoto Faraonów, ze względu na swoje bogate właściwości regenerujące, odżywcze i naprawcze jest do dziś bardzo znanym i cennym olejem.

Nasiona czarnuszki siewnej od ponad **2 tysięcy lat** znane są ze swych prozdrowotnych właściwości. Od wieków spożywane były jako przyprawa do potraw oraz stosowane do produkcji nalewek, wódek i miodu pitnego. W świecie arabskim czarnuszka postrzegana jest jako panaceum, mówi się, że **leczy wszystko oprócz śmierci**.

Z nasion czarnuszki tłoczy się na zimno drogocenny olej zwany „**złotem faraonów**”. Nazwa ta przyjęła się od oleju znalezionego w grobowcu Tutanchamona. O czarnuszcze pisali już Hipokrates, Avicenna, Pliniusz i Dioskorydes. Wzmianki na jej temat można znaleźć także w **Starym Testamencie** (Księga Izajasza 28: 25-27).

W medycynie naturalnej w krajach arabskich czarnuszka siewna stosowana była wspomagająco, w szczególności w schorzeniach **górnych dróg oddechowych: w przeziębieniach, kaszlu, nieżycie i zapaleniach oskrzeli, nawracających infekcjach; w schorzeniach autoimmunologicznych**, takich jak toczeń, reumatyzm, alergię; a także w **astmie alergicznej, schorzeniach skóry, cukrzycy, nadciśnieniu i dolegliwościach żołądkowo - jelitowych**. Olej z czarnuszki jest także pomocny w łagodzeniu objawów ospy wietrznej.

Olej z nasion czarnuszki siewnej to produkt w **100% naturalny**, otrzymywany wyłącznie w procesie tłoczenia na zimno nasion roślin rosnących na czystych terenach Maroka. **Zawiera olejek lotny, którego głównym składnikiem jest aktywny farmakologicznie tymochinon, witaminy, minerały, alkaloidy, flawonoidy, saponiny, fitosterole. Olej w 85% zawiera niezbędne dla prawidłowego funkcjonowania organizmu nienasycone kwasy tłuszczowe omega-3, omega-6 oraz omega-9, w tym rzadko występujący w przyrodzie kwas eikozadienowy (2,6-3%) o właściwościach przeciwzapalnych.** Dzięki wysokiej zawartości naturalnych antyoksydantów olej nie traci swoich cennych właściwości i może być przechowywany przez dłuższy czas.

Olej z czarnuszki siewnej tłoczony w Maroku ma bardzo intensywny smak i zapach, a świadczy to o wysokiej zawartości związków lotnych, które będąc natychmiast zamknięte w butelkach zaraz po wytłoczeniu gwarantują iż produkt ma bardzo wysoką skuteczność działania dla organizmu.

Nasiona czarnuszki z której został wytłoczony ten olej są uprawiane w ekologicznej BIO strefie Maroka.

Dlaczego warto pić olej z czarnuszki spożywczy?

Spożywanie oleju z czarnuszki siewnej wpływa ochronnie na komórki organizmu oraz korzystnie na prawidłowe funkcjonowanie układów:

- **krążenia:** wspomaga utrzymanie prawidłowego poziomu cholesterolu i cukru we krwi;
- **odpornościowego:** zawarte w oleju naturalne antyoksydanty wzmacniają siły obronne organizmu;
- **pokarmowego:** naturalne związki czynne ochraniają komórki trzustki i wątroby oraz wspierają prawidłową pracę przewodu pokarmowego;
- **moczowego:** olej wspomaga oczyszczanie dróg moczowych z toksyn i złogów;
- **nerwowego:** zawarte w oleju wielonienasycone kwasy tłuszczowe oraz fosfolipidy, w tym fosfatydylocholina, wspierają



AFANDI ORIENTAL DREAM

"Sekret urody kobiet orientu"

Afandi
Oriental Dream

www.afandi.eu
biuro@afandi.eu
mob.: +48 888 421 995

procesy **zapamiętywania i uczenia się**.

Jak spożywać Olej z Czarnuszki Kulinarny?

Dorośli – 2 razy dziennie łyżeczkę (5 ml)

Dzieci – pół łyżeczki dziennie (2,5 ml)

Dodatkowe informacje na temat produktu olej z czarnuszki spożywczy kulinarny:

Pojemność: 250ml (butelka szklana)

INCI: W butelce spożywczego oleju z czarnuszki znajduje się olej tłoczony na zimno, 100% naturalny.

Sposób otrzymywania: Z pierwszego tłoczenia na zimno

Element tłoczony: Wyselekcjonowane nasiona czarnuszki siewnej

Jakość: Olej jest 100% czysty i naturalny, otrzymany z pierwszego tłoczenia na zimno, bez żadnej obróbki chemicznej - nierafinowany.

Kraj pochodzenia: Maroko