

## KTC - Olej Palmowy 500ml



**Cena :**  
~~16,00 zł~~  
**8,00 zł**

Producent : **KTC**  
Dostępność : **Dostępny**  
Stan magazynowy : **brak w magazynie**  
Średnia ocena : **brak recenzji**



Olej palmowy o właściwościach odżywczych, nawilżających, wygładzających, tonizujących itd. Ma zastosowanie w kuchni jak również w kosmetyce ciała.

Unikalny, wysokiej jakości, 100% czysty olej palmowy.

Bez konserwantów, bez chemicznych dodatków.

Olej palmowy, podobnie jak kokosowy, jest jednym z najpopularniejszych olejów roślinnych na świecie. Olej palmowy wyciskany z pestek owocu drzewa *Elaeis Guineensis*, czyli olejowca gwinejskiego, ma barwę pomarańczową, z powodu wysokiej zawartości karotenu.

W temperaturze pokojowej ma postać gęstego, miękkiego masła o neutralnym, lekkim zapachu. Ma właściwości nawilżające, oraz wygładzające, odżywia skórę bardzo suchą, dojrzałą i popękaną. Polecany jest do każdego rodzaju skóry, zwłaszcza z tendencjami do przesuszenia. Doskonale natłuszcza i uelastycznia. Masaż z zastosowaniem tego oleju przynosi skórze wiele wspaniałych korzyści pielęgnacyjno-relaksujących. Działa przeciwzapalnie, przeciwoobrzękowo, łagodząco, przyspiesza regenerację tkanek.

Masaż z zastosowaniem tego oleju przynosi skórze wiele wspaniałych korzyści pielęgnacyjno - relaksujących.

Polecany jest do każdego rodzaju skóry, zwłaszcza z tendencjami do przesuszenia. Olej palmowy jest znany z powodu zastosowania do produkcji luksusowych mydeł.

Podobnie jak inne oleje roślinne, olej palmowy jest wolny od cholesterolu. Olej palmowy jest częstym składnikiem kuchni w południowo-wschodniej Azji i tropikalnych lasach Afryki. Coraz częściej jest wykorzystywany w przemyśle spożywczo-handlowym w innych częściach świata z powodu wysokiej zawartości naturalnych przeciwutleniaczy. Nierafinowany olej palmowy jest lepszy od rafinowanego ponieważ zawiera między innymi: betakaroten, koenzym Q10, witaminę A i E. Czerwony olej palmowy jest doskonałym źródłem karotenu. Ma wysoką zawartość nasyconych i nienasyconych kwasów tłuszczowych w proporcji 1:1 (zrównoważony skład kwasów tłuszczowych), a to oznacza, że w stosunku do zalecanego spożycia tłuszczu zawiera 30% mniej kalorii. Dlatego olej palmowy w przemyśle spożywczym jest mieszany z innymi olejami w celu zmniejszenia ilości tłuszczów, a tym samym spełnienia wymogów spożywczych. Jest również stosowany do produkcji żywności dietetycznej, jest naturalnym tłuszczem piekarniczym. Frytki smażone na oleju palmowym smakują jeszcze bardziej niż na oleju słonecznikowym.

W medycynie olej palmowy jest stosowany na rany w celu szybszego ich gojenia, ponieważ posiada właściwości przeciwbakteryjne.

**Właściwości:**

- odżywcze
- nawilżające
- wygładzające
- tonizujące
- źródło witaminy A i E
- antyoksydacyjne
- obniża stężenie cholesterolu
- obniża ryzyko zachorowań na raka
- chroni przed miażdżycą, działanie antyzakrzepowe
- zapobiega arteriosklerozie i zawałom serca
- opóźnia proces starzenia

**Zastosowanie:**

- spożywcze
- pielęgnacyjne
- kosmetyczne

**Sposób przechowywania:**

Należy trzymać w suchym, chłodnym i zaciemnionym miejscu.

**Data ważności:** 03.2016

---