

Bio olej z čiernych semien



Olej z čiernych semien: prírodný klenot, ktorý sa cení už tisíce rokov

Olej z *Nigella sativa*, olej z čiernych semien, je známy ako olej faraónov. Orechový, bylinný, korenistý. Olej z čiernych semien má nielen veľmi zvláštnu arómu, ale aj veľmi zvláštnu chuť. Aby ste však získali vytúžený tradičný olej, musíte si najprv skoro privstať: Kapsuly plodov čierneho semena (*Nigella sativa*) sa zbierajú pred východom slnka, aby boli chránené pred vlhkosťou rannej rosy alebo hmly. Korene teplomilnej rastliny čierneho semena možno nájsť v západnej Ázii. Z Bosporu začala *Nigella sativa* svoje triumfálne ťaženie do severnej Afriky, južnej Európy, Indie a Pakistanu veľmi skoro a presadila sa v tamajších kuchyniach ako korenie, olej a vo forme semien. Obyvatelia týchto regiónov čoskoro spoznali vnútorné hodnoty zamatovo čiernych semien a ich za studena lisovaného oleja, konzumovali tento prírodný klenot ako doplnok stravy a používali ho na osobnú starostlivosť.

Za studena lisovaný zo semien äcigánskej čiernej (*Nigella sativa*)

BIOGENA organický olej z čiernych semien je veľmi špeciálny olej. Starostlivé a vášnivé spracovanie sa používa na to, aby sa z pravého čierneho semena (*Nigella sativa*) vyťažilo to najlepšie. V tomto prémiovom oleji je zachytená esencia semien z hľadiska chuti aj obsahu. Olej je obzvlášť pôsobivý vďaka vysokému obsahu prirodzene sa vyskytujúcej mastnej kyseliny linolovej omega-6.

Obsahuje aj cenné éterické oleje, ako napríklad tymochinón. Olej má mierne korenistú, ale zároveň jemnú chuť. Vo vône pripomína čerstvo pokosenú trávu. Chuť je mierne oriešková a má jemnú korenistú príchuť. Skutočný pôžitok pre chuťové bunky! Bio Schwarzkümmelöl BIOGENA je obzvlášť vhodný na prípravu studených pokrmov a odporúča sa napríklad na zjemnenie šalátov, nátierok, tvarohu alebo cottage cheese.

BIOGENA Bio Schwarzkümmelöl

- Vysokokvalitný olej lisovaný za studena zo semien pravej čiernej rasce (*Nigella sativa*) v bio kvalite
- S vysokým obsahom nenasýtených tukov äuren, najmä kyseliny linolovej
- Nahradenie nasýtených mastných kyselín mononenasýtenými a/alebo polynenasýtenými mastnými kyselinami v strave prispieva k udržaniu normálnej hladiny cholesterolu v krvi
- s hodnotnými, rastlinne špecifickými ätherickými äolejmi
- Ručná výroba: ručne vyrobené majstrami
- Fialové sklo: všestranná ochrana vysokokvalitných zložiek

Biogena GmbH & Co KG
Strubergasse 24, A-5020 Salzburg, biogena.com

Part of the
Biogena Group 

Toll-free Infoline Austria: T +43 662 23 11 11, info@biogena.com
Infoline Germany, Italy and International: T +49 8654 774 00-0, deutschland@biogena.com,
italien@biogena.com, worldwide@biogena.com
Infoline Switzerland: T +41 43 215 20 59, schweiz@biogena.com

Online orders: biogena.com



Možné použitia

- Ako prirodzený zdroj nenasýtených mastných kyselín, ktoré dopĺňajú zdravú a vyváženú stravu
- Na dodávanie rastlinných esenciálnych olejov
- Na prípravu studených pokrmov
- Odporúča sa na zjemnenie šalátov, nátierok alebo mliečnych výrobkov, ako je tvaroh alebo cottage

Premium Öl v čistej forme

- Prvé lisovanie za studena z kľúčivých semien
- Vyrobené v Österreich z Ögyptských organických čiernych semien
- Kvalita surovej potraviny
- Testovaná kvalita

TABUĽKA VÝŽIVOVÝCH HODNÔT:	pre 100 ml
Energia	3390 kJ / 825 kcal
Tuk	92 g
z toho nasýtené mastné kyseliny	15 g
z toho mononenasýtené mastné kyseliny	25 g
z toho polynenasýtené mastné kyseliny	52 g
z toho omega-6 mastná kyselina linolová	50 g
éterický olej tymochinón	0.2 g
Obsahuje malé množstvo sacharidov, cukru, bielkovín a soli.	0 keine

POZNÁMKA

Odporúčané užívanie: Pridávajte 1-2 čajové lyžičky denne do studených jedál alebo šalátov alebo užívajte priamo.

VEĽKOSŤ A OBSAH BALENIA

100 ml

Skladujte mimo dosahu tepla. Po otvorení fľašu pevne uzavrite a skladujte v chladničke. Z certifikovaného ekologického pestovania AT-BIO-402, poľnohospodárstvo mimo EÚ. Keďže ide o prírodný produkt, uvedené výživové hodnoty - najmä obsah tymochinónu - môžu podliehať prirodzeným výkyvom. Prípadné tlačové a typografické chyby vyhradené. Stav: 15.06.2023



Biogena GmbH & Co KG
Strubergasse 24, A-5020 Salzburg, biogena.com

Part of the
Biogena Group 

Toll-free Infoline Austria: T +43 662 23 11 11, info@biogena.com
Infoline Germany, Italy and International: T +49 8654 774 00-0, deutschland@biogena.com,
italien@biogena.com, worldwide@biogena.com
Infoline Switzerland: T +41 43 215 20 59, schweiz@biogena.com

Online orders: biogena.com

