

OLIVADON UUESSA AROMIKKAASSA OMEGA 3,6,9 -ÖLJYSSÄ ON KOLME HYVÄÄ YHDESSÄ PULLOSSA

Olivadon uusi Omega 3,6,9 -öljy yhdistää kolmen korkealaatuisen ruokaöljyn kolme omega-rasvahappoa yhteen pulloon. Maukas avokado-, oliivi- ja pellavansiemenöljyjä sisältävä uutuus sopii sekä leivän kastamiseen että salaattien ja kasvien päälle pirskoteltavaksi. Ainoastaan kylmäpuristettuja öljyjä sisältävä Olivado Omega 3,6,9 on herkullinen kasvisvaihtoehto kalaöljyille välttämättömien rasvahappojen saannin turvaamiseksi.



Avokado-oliivi-pellavansiemenöljy on terveydeksi myös kala-allergikoille

Olivado Omega 3,6,9 -öljyn perusraaka-aineena on kylmäpuristettu ekstraneitsytavokadoöljy, joka sisältää paljon kertatydyttymättömiä rasvahappoja ja on erinomainen omega-9-rasvahapon lähde. Lisäksi Olivado Omega 3,6,9 sisältää ekstraneitsytoliiviöljyä, jossa on sekä omega-9-rasvahappoja että elimistölle tärkeitä, vastustuskykyä vahvistavia omega-6-rasvahappoja. Kolmas ainesosa on kylmäpuristettu pellavansiemenöljy, joka sisältää runsaasti välttämättömiä, solukalvojen hyvinvoinnille tarpeellisia omega-3-rasvahappoja. Omega 3,6,9 -öljy on aromikas vegaanivaihtoehto kalaöljyille.

Korkealaatuinen, lisäaineeton luonnontuote maistuu kuumentamattomissa ruoissa

Ensiluokkainen, kylmäpuristettu Omega 3,6,9 -öljy on pakattu tummaan lasipulloon, jolloin se säilyy suojassa valon ja hapen vaikutuksilta. Kylmäpuristettujen ekstra-neitsytöljyjen puristaminen alle +50 asteen lämpötilassa säilyttää öljyissä monia terveydelle edullisia ainesosia kuten polyfenoleja ja karotenoideja. Sen sijaan raffinoituista öljyistä monet hyödylliset aineet on puhdistettu lähes kokonaan. Olivado Omega 3,6,9 -öljy ei sisällä lisäaineita. Pellavansiemenöljy on herkkä korkeille lämpötiloille, minkä vuoksi Omega 3,6,9 -öljyn ominaisuudet säilyvät parhaiten kuumentamatta. Öljy sopii ihanteellisesti leivän kastamiseen ja pirskoteltavaksi salaattien päälle.

Parhaista öljyistä koottuja rakennusaineita keholle

Omega-3-sarjaan kuuluva alfa-linoleenihappo ja omega-6-sarjan linolihappo ovat välttämättömiä rasvahappoja, joita ihmisen elimistö ei pysty itse tuottamaan. Elimistössä alfa-linoleenihaposta muodostuu pitkäketjuisia rasvahappoja EPA:a ja DHA:ta, joita tarvitaan esimerkiksi keskushermoston ja silmän verkkokalvon rakennusaineiksi. Linolihaposta muodostuu pitkäketjuista arakidonihappoa, joka osallistuu useiden elimistön toimintojen kuten verenpaineen, hermoston ja vastustuskyvyn säätelyyn. Olivado Omega 3,6,9 -öljyn muut ravintoaineet ovat eduksi muun muassa sydämen ja silmien terveydelle: Avokadoöljy sisältää beetasitosterolia, joka vähentää kolesterolin imeytymistä suolesta. Karotenoideihin kuuluva luteiini puolestaan ennaltaehkäisee silmänpohjan rappeutumista. Omega 3,6,9 -öljyn sisältämä E-vitamiini toimii elimistössä antioksidanttina ja suojelee kehon soluja ja rasvahappoja aineenvaihdunnassa syntyvien vapaiden radikaalien haitoilta. Samalla E-vitamiini toimii tuotteen luonnollisena säilöntäaineena.

Tuotetiedot:

Lisätietoja:

Viestintä:

Jälleenmyynti:

Olivado Omega 3,6,9 -öljy, 250 ml, hinta noin 7 €

Olivado Limited, www.olivado.com

Toimitusjohtaja Gary Hannam, gsm +417 9396 7645, gh@tanlay.com

PR- ja viestintätoimisto Promode Oy, puh. (09) 170 070

heini.hyvarinen@promode.fi / tiedotus ja kuvamateriaali

jarna.tikkanen@promode.fi / kuvauslainat

Päivittäistavarakaupat