



MIKSTURA OLEI CARDIO



MIKSTURA OLEI CARDIO - SKŁAD

W składzie mikstury znajdują się cztery rodzaje wysokiej jakości olejów:



Mikstura Olei Cardio Dr Gaja:

- jest świeża i tłoczona na zimno
- ma intensywny smak i aromat
- jest cennym źródłem Niezbędnych Nienasyconych Kwasów Tłuszczowych (NNKT)
- oleje zawarte w miksturze są nierafinowane



MIKSTURA OLEI CARDIO - DLACZEGO WARTO JĄ SPOŻYWAĆ?

Organizm ludzki wytwarza wszystkie kwasy tłuszczowe, które są niezbędne do metabolizmu. Wyjątkiem są kwasy alfa-linolenowy (ALA) z grupy omega-3 oraz linolowy (LA) z grupy omega-6. Powinny być one dostarczane do organizmu wraz z pożywieniem, dlatego są nazywane Niezbędnymi Nienasyconymi Kwasami Tłuszczowymi (NNKT). Mikstura Olei Dr Gaja została tak skomponowana, że jest bogata zarówno w kwasy omega-3 (ALA) oraz omega-6 (LA).

- ✓ Zastąpienie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi obniża poziom cholesterolu we krwi, a wysoki poziom cholesterolu jest czynnikiem ryzyka rozwoju choroby wieńcowej serca.
Kwasy: alfa-linolenowy (omega-3), linolowy (omega-6) i oleinowy (omega-9) pomagają w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi.
- ✓ NNKT są potrzebne dla prawidłowego wzrostu i rozwoju u dzieci.



MIKSTURA OLEI CARDIO - JAK STOSOWAĆ?

Miksturę mogą spożywać zarówno dorośli jak i dzieci

Dorośli: 30 ml (2 łyżki stołowe) raz dziennie podczas posiłku.

Dzieci powyżej 3-go roku życia:
5 ml (łyżeczka) raz dziennie podczas posiłku.

Korzystne działanie występuje w przypadku spożywania 2 g kwasu alfa-linolenowego (omega-3) i 10 g kwasu linolowego (omega-6).



Miksturę Olei Cardio można wykorzystać w kuchni na wiele sposobów, ale **spożywać wyłącznie na zimno, nie używać do smażenia.**

Można dodawać ją np. do twarogu, zimnych potraw, sałatek i surówek, polewać nią ugotowane ziemniaki lub kaszę.