

BIO CZERWONY OLEJ PALMOWY

Tropikalne źródło
długowieczności



www.nomak.pl | www.czerwonapalma.pl

Cechy czerwonego oleju palmowego

- ▶ Zawiera naturalny koenzym Q10
- ▶ Pełen kompletnej witaminy E
- ▶ Bogaty w karotenoidy
- ▶ Bardzo smaczny
- ▶ Lekkostrawny
- ▶ Indeks glikemiczny: 0
- ▶ Tłuszcze trans: 0
- ▶ BOVIS: 11500 YANG: +55



Składniki odżywcze czerwonego oleju palmowego

Większość z 600 rodzajów
karotenoidów m.in.:

- ▶ Alfa karoten
- ▶ Beta karoten
- ▶ Likopen
- ▶ Luteina
- ▶ Zeaksantyna
- ▶ Kryptoksantyna

Naturalna i kompletna
witamina E:

- ▶ Tokoferole
 - ▶ Alfa, beta, gamma, delta
- ▶ Tokotriellone
 - ▶ Alfa, beta, gamma, delta



Zalety czerwonego oleju palmowego

- ▶ **Opóźnia procesy starzenia**
- ▶ **Wpływa na poprawę wzroku**
- ▶ **Wzmacnia kości i zęby**
- ▶ **Silny antyoksydant**
- ▶ **Chroni układ naczyniowo- sercowy**
- ▶ **Zapobiega udarom mózgu, chorobie Alzheimera i Parkinsona**
- ▶ **Chroni skórę przed promieniowaniem UV**



Jak wykorzystać czerwony olej palmowy?

- ▶ **Na pieczywo**
- ▶ **Do smażenia**
- ▶ **Do duszenia**
- ▶ **Dodatek do sosów i zup**

