Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 09:16

Link do produktu: https://www.sklep-bio-natura.pl/olej-z-oregano-dzikiego-stadaryzacja-karwakrol-90-avitale-aliness-600-porcji-p-73.html



Olej z oregano dzikiego Stadaryzacja Karwakrol 90% AVitale Aliness 600 porcji

Cena	**47,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Producent	**Aliness**

Opis produktu

Dzikie oregano 100% naturalny olej w kroplach
90% Naturalnego karwakrolu (standaryzowany)



30 ml
suplement diety

600 porcji

Rectification/stripping
(innowacyjne frakcjonowanie wielopoziomowe)

Składniki:	1 porcja	3 porcje (porcja dzienna)
Dzikie oregano (standaryzowane na 90% karwakrolu)	48 mg	43 mg
W tym karwakrol	144 mg	130mg

Składniki: Naturalny olej z dzikiego oregano (Origanum vulgare) standaryzowany na 90% karwakrolu.

Zalecana porcja do spożycia w ciągu dnia niezbędna do uzyskania korzystnego działania produktu:
1 lub 3 dawki dziennie w trakcie posiłku rozcieńczając w płynie lub oliwie. Nie przekraczać zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia.

Środki ostrożności: Nigdy nie stosuj nierozcieńczonego olejku. Unikaj kontaktu z oczami i skórą.

Produkt nie może być stosowany jako substytut zróżnicowanej diety.
Zaleca się stosowanie zróżnicowanej diety i zdrowego trybu życia.

Najlepiej spożyć przed końcem i numer partii: Patrz na dole opakowania.

Warunki przechowywania: Przechowywać w temperaturze pokojowej w sposób niedostępny dla małych dzieci.

Kraj pochodzenia dzikiego oregano: Węgry

Olejek z dzikiego oregano jest bogatym źródłem witaminy A i C, flowanoidów i fenoli, w tym karwakrolu, który jest dobrze znanym każdemu aromatem oregano.
Zawartość karwakrolu zależna jest od chemotypów roślin, podgatunków, ale także od regionu, jakości zbiorów, użytych części rośliny, a nawet dokładnego czasu zbioru oregano.
Najbardziej popularne jest stężenie 60%-70%. Wyższe stężenia można uzyskać wyłącznie przy zastosowaniu innowacyjnych procesów rektyfikacyjnych.
Rektyfikacja zwana też destylacją frakcyjną – z fizycznego punktu widzenia jest kaskadową destylacją (wielopoziomową), w której każdy stopień procesu jest zasilany produktem (destylatem) poprzedniego procesu. Proces ten powtarza się aż do uzyskania oczekiwanego stężenia.
Niższe, jak i wyższe stężenia karwakrolu to mixy naturalnych olejków wraz z syntetycznym karwakolem uzyskiwanym z D-limonenu. Syntetyczne oleje mają inny zapach i inaczej smakują.
Oleje z oregano, występujące jako mix naturalnego i syntetycznego karwakolu, zawierają do 35% naturalnego oraz 65% syntetycznego karwakrolu.

Dzikie oregano w kroplach marki Avitale® to w 100% naturalny olej z oregano o wysokiej i wyjątkowo rzadko spotykanej zawartości karwakrolu 90% - tylko i wyłącznie naturalnego karwakrolu.
Uzyskanie takiego stężenia możliwe jest dzięki zastosowaniu procesu „rectification/stripping” (frakcjonowanie w oparciu o względną lotność składników) oraz zastosowanie odpowiednich części roślin do jego produkcji.

Sposób produkcji w 100% naturalnego oregano polega na procesie rektyfikacyjnym, bez użycia żadnych syntetycznych procesów czy składników:

www.avitale.pl www.aliness.pl