


Rośliny Życia

**Golden Linum
Omega-3**

Niskooksydacyjny

100% olej lniany
tłoczony na zimno



- 🌿 świeży
- 🌿 nieoczyszczony
- 🌿 bez konserwantów
- 🌿 z pierwszego tłoczenia

Cud natury, o którym
zapomniała nauka

Dlaczego powinieneś wybrać właśnie olej lniany GOLDEN LINUM OMEGA-3, NISKOOKSYDACYJNY

Niskooksydacyjny - wolno utleniający się i wolno tracący Omega-3

Specjalna technologia produkcji GOLDEN LINUM nastawiona jest na zminimalizowanie ryzyka oksydacji (utleniania) zawartych w oleju kwasów Omega-3. GOLDEN LINUM tłoczony jest w niskich temperaturach poniżej 40°C, nie jest poddawany żadnym procesom wzbogacania, filtrowania czy odwirowywania.

Dzięki temu wyróżnia go wysoka zawartość kwasów Omega-3 - do ok. 60% a dodatkowo ma charakterystyczny delikatny smak, pozbawiony goryczy, która jest objawem postępującej oksydacji. Badania wykazały, że nawet po 3 miesiącach tak produkowany olej, przechowywany w temperaturze pokojowej nie traci cennych właściwości.

100% olej lniany

GOLDEN LINUM jest w 100% otrzymywany z ziaren polskiego lnu. Nie zawiera domieszek innych olejów, ponieważ maszyny wykorzystywane w procesie produkcji GOLDEN LINUM są używane do tłoczenia wyłącznie tego oleju.

Tłoczony na zimno

GOLDEN LINUM, w przeciwieństwie do wielu innych olejów lnianych, jest tłoczony na zimno, czyli w niskiej temperaturze - poniżej 40°C. Dzięki temu najcenniejsze składniki oleju zachowują swoje naturalne właściwości.

Świeży

Ze względu na krótką datę przydatności do spożycia dystrybucja oleju lnianego w sklepach jest kłopotliwa. Droga do ostatecznego nabywcy może być za długa, a klient w efekcie dostaje olej na granicy przydatności do spożycia.

Wprowadzając specjalną, minimalizującą ryzyko oksydacji (utleniania), technologię produkcji GOLDEN LINUM sprawia, że nawet po dłuższym czasie tak produkowany olej nie traci swoich właściwości, jednak zalecane jest aby spożyć go w ciągu 3 miesięcy od momentu wytłoczenia. Ekskluzywna dystrybucja GOLDEN LINUM maksymalnie skraca drogę od producenta do momentu dostarczenia go na Twój stół, gwarantując że jest zawsze świeży.

Nieoczyszczony

GOLDEN LINUM nie jest poddawany procesowi oczyszczania ani filtrowania. Dzięki temu zawiera więcej Omega-3 oraz lignanów.

Bez konserwantów

GOLDEN LINUM nie zawiera żadnych konserwantów.

Z pierwszego tłoczenia

Na rynku spotkać można wiele różnych rodzajów olejów z 2 lub 3 tłoczenia. Są to oleje o niskiej jakości. Najwięcej cennych składników zawierają oleje z pierwszego tłoczenia. Dlatego każdorazowo do wytłoczenia GOLDEN LINUM używa się świeżych ziaren lnu i wykorzystuje się je tylko raz. Pozostałe po procesie produkcji, przerobione makuchy stanowią wartościową paszę dla zwierząt.

Co powinieneś wiedzieć o oleju lnianym

**Nieoczyszczony, tłoczony na zimno w temperaturze poniżej 40°C
olej lniany jest najbogatszym źródłem kwasów
Omega-3.**

Omega-3 są niezbędnym budulcem komórek.

Organizm ludzki samodzielnie
ich nie wytwarza,

dlatego muszą być uzupełniane dietą.

Nie bez powodu olej lniany był przez tysiące lat składnikiem pożywienia wielu ludzi.

To nie jest LEK, ale

najbogatsze naturalne źródło kwasów Omega-3.

Kwasy Omega-3 są budulcem komórek przez co mają wpływ na cały organizm, który samodzielnie ich nie wytwarza. Dlatego brak Omega-3 musi być uzupełniany i to w sposób najłatwiej przyswajalny przez organizm ludzki.

Olej lniany, otrzymywany metodą tłoczenia z dojrzałych nasion lnu (siemienia lnianego), od wieków był jednym z najpopularniejszych środków medycyny naturalnej. Siemię lniane znane jest i stosowane jako remedium w szeregu dolegliwości układu pokarmowego i oddechowego, a także zewnętrznie.

Nasiona lnu są bardzo bogate w cenne dla naszego zdrowia składniki takie jak: tłuszcze 42% (w tym ok. 70% to wielonienasycone kwasy tłuszczowe), błonnik 27%, białka 18%, wit. B1 i B6, magnez, cynk i żelazo. **Nieoczyszczony olej lniany tłoczony na zimno zawiera:**

- Wielonienasycone kwasy tłuszczowe
 - Omega 3 - ponad 50%
 - Omega 6 - ok. 15%
- Nienasycone kwasy tłuszczowe
 - Omega 9 - ok. 10%
- Lignany
- Witaminę E

1. Omega-3

- zmniejszają ryzyko zapadania na choroby sercowo-naczyniowe,
- zmniejszają ryzyko zapadania na nowotwory,
- wpływają na prawidłowy rozwój mózgu,
- są wykorzystywane w terapiach alergicznych,
- wzmacniają układ immunologiczny,
- wzmacniają układ trawienny,
- regulują przemianę materii,
- regulują układ hormonalny,
- pomagają w problemach emocjonalnych,
- podnoszą ogólną odporność organizmu,
- pomagają w problemach dermatologicznych,
- działają antyoksydacyjnie,
- poprawiają wygląd skóry, włosów i paznokci.

Stosunek spożywanych kwasów Omega-6 do Omega-3 powinien mieścić się w przedziale 1:1-5:1. Dla przykładu wśród Amerykanów stosunek ten waha się od 25:1 do 50:1. Dlatego cierpią oni tak często z powodu chorób układu krążenia oraz otyłości.

2. Lignany

Lignany to fitoestrogeny, które działają w organizmie ludzkim podobnie jak estrogeny, regulując gospodarkę hormonalną.

3. Witamina E

Zwana powszechnie witaminą młodości posiada właściwości przeciwrodnikowe, hamuje procesy alergiczne i zapalne oraz wzmacnia system odpornościowy.

Jak zwiększyć przyswajalność Omega-3

Biochemik dr Johana Budwig odkryła podczas badań, które w latach 50-tych prowadziła nad chorymi na raka, że kwasy Omega-3 i inne składniki zawarte w oleju lnianym są najlepiej i najszybciej przyswajalne gdy olej lniany zmiksuje się z chudym, białym serem lub odtłuszczonym jogurtem naturalnym.

Dlaczego biały ser i olej lniany?

Wg dr Budwig zmiksowanie oleju lnianego z białym serem sprawia, że jego składniki stają się rozpuszczalne w wodzie i lepiej przyswajalne. Dzięki temu mogą dostać się do najmniejszych naczyń kapilarnych, rozkładać niepożądane tłuszcze i oczyszczać żyły oraz tętnice.

Jak stosować olej lniany?

Jako uzupełnienie normalnej diety można przyjmować 1 łyżkę stołową na 50 kg masy ciała - w diecie Budwig stosuje się dziennie 2-8 łyżek. Należy stosować go na zimno (nie ogrzewać, nie gotować, nie smażyć) jako dodatek do żywności, zwłaszcza sałatek z zielonych warzyw. Po otwarciu olej najlepiej przechowywać w lodówce.

Dla zwiększenia przyswajalności Omega-3, zmiksować 1 łyżkę **GOLDEN LINUM** z ¼ szklanki chudego białego sera, jogurtu naturalnego lub tofu do konsystencji majonezu.

Warto dodać, że dieta dr Budwig wyklucza spożywanie: cukru i słodzików (za wyjątkiem miodu), przetworzonego mięsa i wędlin (z uwagi na zawartość konserwantów), tłustego nabiału, produktów smażonych, oraz pozostałych tłuszczów a także syntetycznych witamin, ze szczególnym wskazaniem na wit. C.

W diecie Budwig zaleca się spożywanie głównie świeżych ryb morskich, owoców i soków ze świeżych owoców, odtłuszczonych, niesłodzonych produktów mlecznych takich jak: jogurty naturalne, biały ser, maślanka czy kefir, pieczywa z pełnego przemiału i siemienia lnianego. Zalecane jest picie ok. 2 litrów wody dziennie.

© Wszelkie prawa zastrzeżone

Uwaga! Wszystkie informacje są przedstawione wyłącznie w celach edukacyjnych i nie mogą być stosowane do leczenia na własną rękę bez konsultacji z lekarzem. Nie należy ich wykorzystywać do leczenia, diagnozowania czy zapobiegania chorobom.

Nasze inne produkty dostępne w ekskluzywnej dystrybucji

Myśląc o zdrowiu i pielęgnacji dobroczynne dla skóry działanie oleju lnianego można dodatkowo wspomagać zewnętrznie stosując naturalne kosmetyki A.T.W. z wyciągami ze świeżych roślin:

- odmładzające,
- wyszczuplające i ujędrniające,
- przeciw cellulitowi i rozstępom,
- relaksujące,
- na wzmocnienie i porost włosów,
- do higieny intymnej
- oraz specjalistyczne kosmetyki: na trądzik różowaty, naczynka, trądzik młodzieńczy i atopowe zapalenie skóry.

ZAMÓWIENIA :

atw@atw.krakow.pl

www.atw.krakow.pl