



Ferma Domnita Maria - Producator certificat de canepa BIO

Dor Marunt, Sos DN3, nr 214, Jud. Calarasi, Romania
E-mail: office@domnitamaria.ro || Tel. +40.732.559.788; 0242.644.159

**100% BIO
NATURAL**

ULEI DE RAPITA (Brassica rapa) CU CIMBRISOR (Thymus serpyllum)

Instructiuni utilizare

Mod de prezentare: sticla neagra 250 ml cu dop de metal cu sigiliu.

Origine: ulei / plante rapita (Brassica rapa) si cimbrisor (Thymus serpyllum).

Obtinut din plante selectionate (certificate organic) si produse in Dor Marunt. Uleiul este presat la rece din cultura proprie (100%).

Vitaminele si mineralele gasite in uleiul de rapita: proteine, hidrați de carbon, substanțe minerale (calciu, fier, fosfor, potasiu, sodiu), celuloză, glucide, grasimi, rezine, mucilagii și vitamine (A, B1, B2, E, niacină, C, betacaroten).

Uleiul de rapita conține Omega 6 si Omega 3, care reglează nivelul zaharului din sange, ceea ce duce la reducerea poftei de mancare.

Uleiul de rapita constituie o excelentă sursă de grăsimi monosaturate, acid oleic, acid linoleic, acizi saturați.

Uleiul de rapita are calități excepționale în tratarea bolilor tubului digestiv, ajută la drenarea ficatului, elimină contipația și paraziții intestinali, proprietati antioxidante si de regenerare celulara, calități cicatrizante, dezinfectante, depurative, diuretice, emoliente, expectorante, vitaminizante și nutritive.

Ulei obtinut prin infuzare in reactor la presiune mare si temperatura controlata pe parcursul a 10-12 cicluri succesive. Filtrare in filtru centrifugal @3.5 barg. Produs pasteurizat la temperatura joasa.

Cimbrisorul conține ulei volatil (timol, carvacrol), acizi cafeici și rozmarinic, tanin și serpilină. Calitati diuretică, coleretică, stomachică, antihelmintică și antiseptică.

Mod de pastrare:

Produsul se pastreaza la loc racoros, la temperaturi sub 25 grade C, ferit de actiunea directa a razelor solare.

Dupa deschidere se recomanda a se consuma intr-un interval de 45 de zile.

Clarificari in privinta constituintiilor:

Produsul nu contine arome sintetice sau conservanti.

Produsul este pasteurizat la temperatura joasa.

Uleiul este unul saturat.

Autorizare materie prima:

Ferma Domnita Maria este autorizata sa cultive rapita si sa o proceseze (inclusiv certificarea ecologica).

Administrare:

Uz intern: 1-2 lingurite de ulei de rapita pe zi, dimineata si seara, 10 minute inainte de masa. (2 lingurite de ulei de rapita pe zi acoperă necesarul zilnic de Omega 3, astfel scade riscul de a aparitie a diabetului).

Uleiul de rapita este ideal pentru gatit: poate fi folosit in salate, sosuri, paste si prepararea mancarurilor. Inlocuieste cu succes uleiul de floarea soarelui sau uleiul de masline si poate fi folosit in dietele raw vegane.

Uleiul nu este dezodorizat, gustul este cel natural specific semintelor, obtinut prin presarea la rece (acest procedeu extrage cel mai bine nutrientii, antioxidanii si vitaminele din semintele de rapita procesate). Mirosul este usor herbal.

Uz extern: badijonarea zonelor afectate, bai calde cu apa in care s-a adaugat ulei de rapita.

Administrare si Contraindicatii

Administrarea in timpul sarcinii sau alaptarii: nu exista.

Administrarea la copii se face numai la sfatul medicului. De retinut ca produsul este uleios si va cauza un scaun moale in general.

AFECTIUNI pentru care se recomanda ULEIUL DE RAPITA:

Colesterol mare, hipertensiune arterială, angină pectorală: uleiul de rapita contine acidul alfa-linoleic care ajuta la reducerea hipertensiunii și la scaderea nivelului de colesterol, prevenind formarea cheagurilor de sange pe artere și diminuand astfel, riscul apariției unor boli cardiovasculare. Administrat regulat, uleiul de rapita poate preveni atacul de cord, inflamarea arterelor si circulatia proasta.

Boli inflamatorii, dureri articulare: inflamatiile asociate cu guta, lupus si fibrochistica la sani pot fi combutate si prevenite prin consumul de acizi grasi Omega-3 din uleiul de in. Acesta poate reduce inflamatia de la nivelul articulatiilor, rinichilor si pielii. Are capacitatea de a ameliora durerile articulare, artrita, guta si edem.



Ferma Domnita Maria - Producator certificat de canepa BIO

Dor Marunt, Sos DN3, nr 214, Jud. Calarasi, Romania
E-mail: office@domnitamaria.ro || Tel. +40.732.559.788; 0242.644.159

100% BIO
NATURAL

Cancer: In urma unor studii s-a constatat ca uleiul de rapita poate avea efecte benefice impotriva mutatiilor celulelor, a caror consecinta este aparitia cancerului (reduce riscul aparitei cancerului de colon).

Afectiuni ale pielii, acnee (rozacee), eczeme, psoriazis, arsuri solare: avand proprietati antioxidante si de regenerare celulara, calitată cicatrizante, dezinfectante, emoliente, vitaminizante și nutritive, se pot aplica comprese cu ulei de rapita pentru vindecarea arsurilor mai ușoare, calmarea durerilor, dar și vindecarea abceselor, degerăturilor, furunculelor și rănilor.

Uleiul de rapita contine vitamina E, un antioxidant puternic necesar pentru a mentine integritatea membranelor celulare, protejand pielea de radicalii liberi. O lingurita de ulei de rapita contine 15% din necesarul zilnic de vitamina E.

In baile de seara se recomanda sa se adauge, în apa calda, putin ulei de rapita. Dupa cateva bai de acest fel se va vedea ca pielea se tonifica si organismul este plin de energie.

Valoarea nutritionala la 100 g de ulei de rapita:

Valoare energetica:	899.91 kcal / 3699.63 kJ
	% Doza Recomandata Zilnic
Grasimi:	99,99
- din care acizi saturati:	10,71
- acizi grasi monosaturati	19,83
- acizi grasi polinesaturati	69,46
Colesterol	0 mg
Sodiu	0 mg
Carbohidrati	0 g
Fibre	0 g
Zaharuri	0 g
Proteine	0 g
Sodiu	0 g
Vitamine	A, D, E