



## ULEI DE RAPITA (Brassica rapa) CU CIMBRU (Satureja hortensis) Instructiuni utilizare

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

**Origine:** ulei / plante rapita (Brassica rapa) si cimbru (Satureja hortensis).

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, grăsimi, rezine, mucilagii și vitamine (A, B1, B2, E, niacină, C, betacaroten).

**Uleiul de rapita** conține Omega 6 si Omega 3, care regleză nivelul zaharului din sânge, ceea ce duce la reducerea poftei de mâncare.

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

Uleiul de rapita are calități exceptionale în tratarea bolilor tubului digestiv, ajută la drenarea ficatului, elimină contipația și paraziții intestinali, proprietăți antioxidantă și de regenerare celulară, calități cicatrizante, dezinfectante, depurative, diuretice, emoliente, expectorante, vitaminizante și nutritive.

Ulei obtinut prin infuzare în reactor la presiune mare și temperatură controlată pe parcursul a 10-12 cicluri succesive. Filtrare în filtru centrifugal @3.5 barg. Produs pasteurizat la temperatură joasă.

**Cimbrul este o plantă intens aromată, picantă, cu un gust proaspăt, ce are numeroase proprietăți:** antiseptic, antibiotic, antifungic, antispasmolitic, antiviral, bactericid (distrugе stafilococul și streptococul), antihelmintic, astringent (datorită taninurilor), stomachic, antidiareic, antihemoragic, carminativ, coleretic, expectorant, antireumatic, antinevralgic, antitusiv, diuretic, vermifug, tonic general, tonic nervos. Contine ulei volatil într-o componență înaltă (care este un foarte bun antibiotic), carvacrol, terpinen, cineol, pinen, linalool, borneol, geraniol, fibre, tanin, acid cafeic, flavonoizi, principii amare, triterpene, acizi grasi, antioxidanți, vitamine și minerale: calciu, fier, mangan, potasiu, magneziu, sare de litiu și vitaminele A, C, E și K.

**Mod de pastrare:**

Produsul se pastrează la loc răcoros, la temperaturi sub 25 grade C, ferit de acțiunea directă a razelor solare.

După deschidere se recomandă să se consumă într-un interval de 45 de zile.

**Clarificari în privința constituentilor:**

Produsul nu conține arôme sintetice sau conservanți.

Produsul este pasteurizat la temperatură joasă.

Uleiul este unul saturat.

**Autorizare materie prima:**

Ferma Domnita Maria este autorizată să cultive rapita și să o proceseze (inclusiv certificarea ecologică).

**Administrare:**

Uz intern: 1-2 lingurite de ulei de rapita pe zi, dimineață și seara, 10 minute înainte de masa. (2 lingurite de ulei de rapiță pe zi acoperă necesarul zilnic de Omega 3, astfel scăde riscul de a apărea diabetul).

Uleiul de rapita este ideal pentru gătit: poate fi folosit în salate, sosuri, paste și prepararea măncărilor. Înlocuiește cu succes uleiul de floarea soarelui sau uleiul de masline și poate fi folosit în dietele raw vegane.

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

Uz extern: bădijonarea zonelor afectate, baie calde cu apă în care s-a adăugat ulei de rapita.

**Administrare și Contraindicatii**

**Administrarea în timpul sarcinii sau alăptării:** nu există.

**Administrarea la copii** se face numai la sfatul medicului. De reținut că produsul este uleios și va cauza un scaun moale în general.

**AFFECTIUNI pentru care se recomanda ULEIUL DE RAPITA:**

**Colesterol mare, hipertensiune arterială, angină pectorală:** uleiul de rapita conține acidul alfa-linoleic care ajuta la reducerea hipertensiunii și la scaderea nivelului de colesterol, prevenind formarea cheagurilor de sânge pe artere și diminuând astfel, riscul apariției unor boli cardiovasculare. Administrat regulat, uleiul de rapita poate preveni atacul de cord, inflamarea arterelor și circulația proastă.



**Boli inflamatorii, dureri articulare:** inflamatiile asociate cu guta, lupus si fibrohistica la sani pot fi combatute 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.

**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 aparitiei cancerului de colon).

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

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 baie de seara se recomanda sa se adauge, in 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