Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 05:04

Link do produktu: https://witaminki24.pl/oliwa-z-oliwek-extra-virgin-w-sprayu-tloczona-na-zimno-zdrowa-smaczna-200ml-p-436.html



Oliwa z oliwek EXTRA VIRGIN w SPRAYU tłoczona na zimno ZDROWA smaczna 200ml

Cena	**27,90 zł**
Kod EAN	**8588007275109**
Marka	**GymBeam**
Typ	**extra virgin**
Nazwa handlowa	**do pieczenia, gotowania, smażenia**

Opis produktu

Oliwa z oliwek w sprayu 200ml – GymBeam

Oliwa z oliwek Extra Virgin do gotowania w sprayu to olej wysokiej jakości pozyskiwany mechanicznie poprzez tłoczenie oliwek na zimno. Jest w związku z tym doskonałym źródłem zdrowych tłuszczy. Dzięki praktycznej **formie sprayu** oliwę łatwo się dawkuje i zawsze można kontrolować używaną ilość. Jest ona idealna na przykład podczas redukcji wagi.



Oliwa z oliwek Extra Virgin do gotowania w sprayu to źródło wysokiej jakości, zdrowych tłuszczów, które pozwala równomiernie pokryć powierzchnię i precyzyjnie kontrolować ilość używanego produktu.

 Produkt ma formę wygodnego sprayu, dzięki czemu z łatwością dozujesz dokładnie tyle tłuszczu, ile potrzebujesz.

 Oliwa pozyskiwana jest metodą tłoczenia na zimno, co pozwala zachować jej naturalne właściwości.

 Stanowi doskonałe źródło nienasyconych kwasów tłuszczowych.

 Zastępując nią tłuszcze nasycone w diecie, możesz wspierać utrzymanie prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi.

 Często polecana do dań na zimno — świetnie sprawdzi się w sałatkach, do ciasta na bagietki czy innych potrawach.

 Idealna również do deserów bez pieczenia — wystarczy spryskać foremkę, aby zapobiec przywieraniu.

 Choć ma niższy punkt dymienia niż np. olej rzepakowy, nadaje się także do obróbki cieplnej.

 Możesz używać jej do smażenia na patelni, pieczenia na blaszce oraz w codziennym gotowaniu.

 Spray umożliwia stworzenie cienkiej, równomiernej warstwy tłuszczu bez dodawania zbędnych kalorii, w przeciwieństwie do odmierzania oleju łyżką.

 To praktyczne rozwiązanie dla osób dbających o zdrową dietę, redukcję masy ciała i kontrolę kaloryczności posiłków.

 Często wybierana przez sportowców w okresie przygotowań do zawodów, gdy liczy się każdy gram tłuszczu.

 Doskonała dla kucharzy, którzy nie chcą rezygnować ze smaku i funkcjonalności, a jednocześnie cenią precyzyjną kontrolę porcji.


GymBeam
COOKING
SPRAY

Zalety Oliwy z oliwek Extra Virgin do gotowania w sprayu

 Źródło wysokiej jakości, zdrowych tłuszczów

 Tłoczona na zimno Praktyczna forma sprayu

 Zapewnia równomierną warstwę

 Ułatwia kontrolowanie ilości tłuszczu

 Odpowiednia do dań słodkich i wytrawnych

 Wspiera dietę redukcyjną

Skład

- Oliwa z oliwek extra virgin. Tłoczona na zimno. Mieszanka oliwy z oliwek z EU. Wybrane oliwy z oliwek pozyskiwane bezpośrednio z oliwek przy użyciu wyłącznie procesów mechanicznych.

Rekomendowane stosowanie

- Wstrząśnij dobrze przed użyciem i popsikaj zimną patelnię lub formę z odległości około 10 cm.

Ostrzeżenie

- Produkt łatwopalny. Spray jest pod ciśnieniem. Nie wystawiać na światło słoneczne lub temperaturę powyżej 50 °C. Nie wrzucać do ognia. Nie psikać na gorące powierzchnie lub w pobliżu otwartego ognia. Chronić przed gorącem. Trzymać poza zasięgiem dzieci. Unikać kontaktu z oczami. Nie przedziurawiać ani nie palić pojemnika ze sprayem po zużyciu.


GymBeam
OLIVE OIL
COOKING
SPRAY

Wartości odżywcze w 100 ml:

- wartość energetyczna 3389 kJ / 824 kcal,
- tłuszcze 91,6 g, w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13 g, jednonienasycone kwasy tłuszczowe 70 g, wielonienasycone kwasy tłuszczowe 8,6 g,
- węglowodany 0 g, w tym cukry 0 g,
- białko 0 g,
- sól 0,00 g.

Wartości odżywcze w 1,8 ml:

- wartość energetyczna 61 kJ / 15 kcal,
- tłuszcze 1,65 g, w tym nasycone kwasy tłuszczowe 0,23 g, jednonienasycone kwasy tłuszczowe 1,26 g, wielonienasycone kwasy tłuszczowe 0,16 g,
- węglowodany 0 g, w tym cukry 0 g,
- białko 0 g,
- sól 0,00 g.



Jesteśmy **legalnie działającą firmą**, posiadającą wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów **Państwowej Inspekcji Sanitarnej.** Współpracujemy bezpośrednio z producentami, wszystkie produkty są przechowywane w suchych i wentylowanych pomieszczeniach w temperaturach odpowiednich dla tego typu asortymentu.

Wszystkie produkty pochodzą z bieżących dostaw bezpośrednio od producenta, co zapewnia Państwu gwarancję, że są z najnowszych partii produkcyjnych.