

Dane aktualne na dzień: 08-10-2026 01:09

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

GymBeam

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 tłuszczów. 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.



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.



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.



GymBeam

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.

