



WITSENBURG

natural products b.v.

OMEGA & MORE

KOKOSOVO ULJE

Odgovarajući za korišćenje na visokim temperaturama - nema TRANSMASNEKISELINE ?
Bez mirisa i extra virgin (ne prerađeno)? – sa bioloskim sertifikatom



KOKOSOLIE

Kokosovo ulje je jako zdravo ulje! ovo ulje je zapravo jedino ulje koje je podesno za koriscenje na visokim temperaturama kao sto je dinstanje, prženje i pecenje.

kokosovo ulje je zbog svojih masnih kiselina oblika srednje dugackih lanaca jako fleksibilno i sbog toga se bolje kreće u našem telu.

Dok su druge firme ponosne da njihovo ulje za prženje i pecenje sadrže malo trans masnih kiselina mi smo izrazito ponosni da nase ulje uopste ne sadrži trans masne kiseline .dostupno je u varijanti bez mirisa i extra virgin (sa lakim kokosovim mirisom). Obe verzije su organskog porekla i bioloski su sertifikovani.

Kada jednom razgledavate ponudu ulja za prženje i pecenje u rafovima supermarkera mnogima raspolozenje naglo opadne. Da biste napravili pravu odluku u svom izboru potrebna vam je visoko naucno obrazovanje o ljuckoj izhrani. Svi ovi razliciti produkti za svojim specijalnostima! “Dobro za srce i krvotok”, “ Sadrzi manje kalorja “ vise ni neznate sta je zaista zdravo. U praksi mnogo ljudi ce odobratı produkt koji poznaju iz roditeljske kuce ili za marku koja je jako zastupljena na televiziskim reklamama....

Srecom u zadnje vreme kokosovo ulje dobija sve vise paznje i ono sada moze postati vas izbor.

OSOBINE

Ljudi koi misle da je kokosovo ulje rizican faktor za njihovo srce i krvne sudeve su zrtve lose propagande prehrambene industrije. Kosovo ulje se sastoji od odprilike 55% laurin- i caprine kiseline , koja sadrži zdrave osobine. Ovo pre svega vazi za laurinkiselinu koja se ne nalazi slucajno u majcinom mleku.

Dobro je znati da kokosovo ulje zapravo manje kalorja po gramu masti sadrži nego naprimer soja- pamukovo seme- i kukuruzovo ulje koja se koriste za margarin. Boja kokosovog ulja moze varirati kao posledica prirodnih osobina.



KOKOSOVO ULJE BEZ MIRISA

Ovo ulje bez mirisa organskog porekla je napravljeno od sasusenog kokosovog jezgra, zvanog kopra. S obzirom neotranog mirisa moze se koristiti za spremanje raslicitih jela bez rizika da ce ulje preovladati ukusom. Kroz proceduru isparavanja gubi se miris kokosa. Ova procedura je oficijalno dozvojena u produkciji organske ishrane. Dakle hemikalje se absolutno ne koriste.

EXTRA VIRGIN

Onze extra virgin kokosolie produceren wij volledig in eigen beheer op onze prachtige plantage in Sri Lanka. Dit houdt in: het telen van bomen en noten, de oogst, het schillen van de vruchten, het persen van het luchtgedroogde verse vruchtvlees, het filteren van de olie en het verpakken. Dit gehele proces wordt uitgevoerd door lokale bewoners, zowel mannen als vrouwen. Een aantal medewerkers wonen met hun gezinnen op de plantage.

We voorzien in gratis medische zorg voor alle personeelsleden en hun gezinnen. Door de aankoop van dit product draagt u dan ook bij tot het in stand houden van een rechtvaardig en sociaal personeelbeleid op deze prachtige plantage, die uiteraard voldoet aan alle strenge Europese eisen omtrent hygiëne en biologische landbouw.

Obe verzije su kao i hladne tako i na visokim temperaturama pogodne za koriscenje. Mi zapravo savetujemo da se extra virgin kokosovo ulje koristi hladno, dodaje nakon pripreme toplog jela. Na taj nacin, svi hranljivi sastojci kao vitamini ostaju sacuvani. Takodje prisutnost i stabilitet laurin kiseline u obe varijante ostaje isti.

NACIN KORISCENJA

kokosovo ulje se moze koristiti na mnogo nacina, naprimer:

Moze se koristiti kao namaz (na hlebu)

Idealno za ljude koji ne zeleva ili ne smeju da koriste puter.

Za przenje koristi se par kafenih kasicica

Za przenje mesa, vegetarjanskih burgera, ribe, jaja krompira, palacinki koristi se par kasicica vise.

Moze se pripremati na kineski nacin

Za izvrsne porcije povrca na kineski nacin.

Pogodno i za fritezu

Ovom procedurom na zdrav nacin pripremate pomfrit, jelo koje obozava jako puno dece. Ukoliko ulje procistite moze se koristiti vise puta.

kao opustajuće ulje za masazu

Nema potrebe objasnjavati, jednostavno isprobati.

izuzetno kao ulje za kupanje

Dodati samo jednu kasicicu u kadu tople vode. Po zavrsetku ostati malo u bademantilu kako bi koza upila ulje u cilju dobijanja nezne koze.



PAKOVANJA

Omega & more ima dve vrste kokosovog ulja : ulje bez mirisa i ulje (extra virgin) koje sadrzi u sebi miris svezeg kokosa. Oba su dostupna u plasticnim kolicima od 500ml i 2220ml. Extra virgin ulje je takodje dostupno u staklenoj boci od 1000ml.



drugi produkti

Perfect Balance

(UKUSNO za korisniji sa visokim sadržajem omega-3)

Ulje od lanenog semena sa belim lukom i cilijem

(kulinarska senzacija!)

The Missing Link

(omega 3 i omega 6 za zivotinje)

Canadian Essence

(tradicionalna mesavina od 8 zacinu)

Kroz ponudu vrhunsko kvalitetnih proizvoda doprinosimo ljudskom i zivotinjskom zdravlju na nacin koji negujemo nasu zivotnu sredinu. To podrazumeva da biramo organske sastojke, brizno ophodimo prema prirodi, ljudima, nacinu pakovanja i proizvodnje. Omega & more prirodni produkti kroz svoju licnu paznju i ekstra servis nudi vise nego bilo koja prosečna kompanija. Nadamo se da je naša kompanija sa produktima koji resavaju problematiku inspiracija za telo i dusu. Za nas su kvalitet, poslovnost i integritet vazniji nego kvantitet. To je naš moto.



WITSENBURG
natural products b.v.

De Lasso Zuid 3a, NL - 2371 EV Roelofarendsveen
+31 71 33 146 31 - info@witsenburg.net
www.witsenburg.net - www.kokosolie.info