



Tudja Ön, hogy miért egészségesebb a hidegen sajtolt olaj?

A hidegen sajtolás tisztán mechanikus sajtolás, melynek során semmilyen oldószerrel, vegyszerrel nem érintkezik a kiperéselt olaj, ellentétben a finomított olajokkal. Hőhatás sincs a folyamatban, ezért a szűz és extra szűz sajtolásnál is kíméletesebb a hidegsajtoló eljárás. **A hidegen sajtolt olajok a legértékesebbek, mivel ezek tartalmazzák a legtöbb vitamint és ásványi anyagot.** A növényi hatóanyagok koncentráltan találhatók meg bennük.

Termékeink nem tartalmaznak génmódosított összetevőket, adalékanyagokat.

A Békebeli Arany márkájú étolajakat gyártja:
Pellet-96 Kkt, Görbeháza.

www.facebook.com/BekeBeliArany

A termékeinket forgalmazó boltok listája honlapunkon olvasható.

www.BekeBeliArany.hu

Az Ön forgalmazó partnere:



Viszonteladók ezen a telefonszámon
érdeklődhetnek: 20/44 349 77



*Váltson Ön is
egészségesebbre,
és kóstolja meg az ízekben
és vitaminokban
gazdag olajokat!*



Termékeink 2011-ben minőségi
termékdíjban részesültek.



Békebeli Arany ÉTOLAJ

Magas E-vitamin tartalma miatt kitűnő antioxidáns (véd a szabadgyökök károsító hatásától). Tartalmaz még B1 vitamint, valamint magnéziumot, kalciumot, káliumot. Energiatartalma jelentős, gazdag forrása a telítetlen zsírsavaknak. Mivel növényi eredetű, koleszterint nem tartalmaz.



Hidegen sajtolt 100%-os napraforgó étolaj

A napraforgó olajat olajnapraforgó magból mechanikusan préseljük. Az így kinyert olaj többszöri szűrést követően gyönyörű aransárga színű és kellemesen napraforgó illatú lesz.



A nagyüzemi technológia során finomítási eljárást végeznek az olajon a többletkihozatal céljából, melynek során vegyszert és oldószert alkalmaznak, illetve magas hőmérsékletre hevítik az olajat. Így lesz tápanyagban szegényebb és illatmentes a finomított étolaj.

A gyártáskor a mag kisajtolása során kevés olajat tartalmazó granulátum (pellet) keletkezik, mely felhasználható az állatok takarmányozásában.
Kapható: **KIZÁRÓLAG** Görbeházán, nagy tételben, rendelésre.



Felhasználási javaslat:

A hidegen sajtolt napraforgó olaj kitűnően alkalmas **sütéshez, főzéshez**, grillezéshez és pácoláshoz. A benne készült étel mennyeien finom lesz. Salátára is önthetjük. Pírtós kenyérrre kenve igazán egészséges reggelit készíthetünk vele.

Hűvös, fénymentes helyen tárolva 9 hónapig megőrzi minőségét.



Hidegen sajtolt

100%-os tökmagolaj

Az olajtök magjából hidegen sajtolást követően mélyzöld-vörösesbarna színű, a natúr (pirítatlan) tökmagra jellemző ízű olajat nyerünk.



„A hidegen sajtolt tökmagolajban a következő hatóanyagok találhatóak meg: delta-7 fitosterol, szelén, telítetlen zsírsavak, A-, E- és F-vitamin, koenzim-Q (Q10-koenzim), és még rengeteg hasonló jótékony hatással bíró fitotápanyag.”



Főbb jótékony tulajdonságai:

- Fontos szerepet játszik a prosztatatarak megelőzésében.
- Erősíti az immunrendszert.
- Lassítja a szervezet érelmeszesedési folyamatát.
- Csökkenti a megemelkedett koleszterinszintet, amellyel csökkenthető a szívinfarktus kialakulásának veszélye.
- Előnyösen befolyásolja az agyi keringés normális állapotának fenntartását.
- Elősegíti a fogyókúra során a zsírszövetek lebontását.
- Segít a terhesség korai szakaszában jelentkező spontán vetélések kivédésében, valamint a terhesség során a magzat idegrendszerének kifejlődésében.
- Lassítja a szervezet öregedési folyamatait.
- Segíti a legyengült szervezet felépülését a betegség utáni lábadozás szakaszában.
- A tökmagolaj feszesíti és erősíti a kötőszövetet, ezért jól alkalmazható masszázsozokhoz is.

Kovács József: Az olajok gyógyító ereje

Ajánlott minimális fogyasztási mennyiség:
1 teáskanál/nap.

Felhasználási javaslat:

Jól használható nyers zöldségekhez, salátákhoz, főtt tésztákhoz. Ízlés szerint sóval ízesítve, finom kenyérrrel fogyasztva, zöldségekkel kitűnő reggelit-uzsonnát készíthetünk vele. Aromás íze pikánsan fűszerezi ételünket.





Békebeli Arany MÁKOLAJ

„Az esszenciális (alapvető fontosságú) aminosavakat koncentráltan tartalmazza. Foszforban, kalciumban, káliumban, magnéziumban és vasban, valamint egyes vitaminokban rendkívül gazdag.”



Ajánlott minimális fogyasztási mennyisége:
1 teáskanál/nap.
Folyamatosan fogyasztható.

Felhasználási javaslat:
Különleges aromája leginkább péksüteményekkel érvényesül. Változatos reggeli lehet a mákolajba mártott, - ízlés szerint mézzel édesített - finom kalács is.

Hidegen sajtolt 100%-os mákolaj

Mákszemekből készült, világossárga, finoman lágy, a mákra emlékeztető ízzel rendelkező olaj.



A mákolaj - a csontritkulás természetes csodaszere

A mákolajról érdemes tudni, hogy:

- elősegíti a magas vérnyomás csökkenését
- kedvező zsírsavösszetételének köszönhetően megelőzhető a trombózis és az embólia kialakulása
- normalizálja a vér koleszterinszintjét
- jótékony hatása kimutatott a sebek gyógyulásánál
- növeli a szellemi teljesítőképességet
- idegerősítő, idegfájdalom csökkentő, nyugtató, altató hatású
- a csontozat elsősorú természetes segítője. Megállítja a csontszövetek leépülési folyamatát, majd elkezd építeni azt. A mákolaj igen magas foszfortartalma biztosítja a kalcium hatékony beépülését a csontokba.

Kovács József: Az olajok gyógyító ereje

Hidegen sajtolt 100%-os lenmagolaj



Ajánlott fogyasztási mennyiség: 1-2 evőkanál/nap. Folyamatosan fogyasztható.

Felhasználási javaslat:

„A sziléziai nemzeti konyhában sarkalatos helyet foglal el a lenolaj (pl. héjában főtt burgonya lenolajos túróval). A hidegen sajtolt lenolajnak kissé kesernyés az íze. Ha salátaöntetet szeretnénk készíteni belőle, keverjük édeskés ízű ecetekkel.”

Anne Iburg: Olajok és ecetek kislexikona



A lenmagolaj hatásai:

- leggazdagabb forrása az omega-3 zsírsavaknak
- megelőzi a zsírplakkok képződését a véredények falán
- csökkenti a vérrögök képződését
- a szívre és érrendszerre, izomzatra jó hatással bír
- gyulladáscsökkentő (pl. ízületi-, gyomor nyálkahártya-gyulladás)
- védelmet biztosít a 2. típusú diabétesz kialakulásával szemben
- segít a fogyókúrában (gyorsítja az anyagcserét)
- gyógyítja az asztmát
- segít depresszió, skizofrénia esetén.
- javítja a látást
- kifejezetten hasznos a fejlődő gyermekszervezet számára
- csökkenti a magas vérnyomást
- csökkenti a koleszterinszintet
- tisztítja a gyomrot, a vesét, a húgyhólyagot
- bőrbetegségekre (ekcéma, pikkelysömör) hatásos
- segíti az égési sebek gyógyulását
- javítja a haj szerkezetét a hajra kenve (tojássárgájával elkeverve)

A pirított technológiával készült olajban (szűz eljárás) épp a legértékesebb összetevők semmisülnek meg.

FIGYELMEZTETÉS: Az omega-3-zsírsavakat potenciális véralvadásgátló tulajdonságuk miatt véralvadásgátlót szedő, továbbá hemofilias betegek csak nagy körültekintéssel, orvosi felügyelet mellett alkalmazhatják. Műtéti beavatkozások előtt használatuk felfüggesztendő.

Felhasznált irodalom:

Kovács József: Az olajok gyógyító ereje



Békebeli Arany MÁRIATÖVISMAG OLAJ

A máriatövismag jellemzői, hatásai:

- Magjának főbb hatóanyagai: szilimarin nevű flavolignán keverék, flavonoidok, szterolok.
- Főbb hatásai: májkárosító anyagok hatását kivédő, májvédő és a májsejtek újraképződését elősegítő.
- Felhasználás: a termést túlzott mértékű ital fogyasztás, vegyszerek, gyógyszer- és galócamérgelésben, heveny és akut májgyulladás, ill. májzsugorodás kezelésére alkalmas készítményekben.

Babulka Péter:

Ismerjük fel a természetett gyógy- és fűszernövényeket!

Máriatövismag-olaj

A Magyar Gyógyszerésztudományi Társaság Gyógynövény Szakosztálya a máriatövist a 2013-as év gyógynövényévé választotta.

„Ez a növény annak köszönheti nevét, hogy levelein tipikus fehér mintázat figyelhető meg, amely a hagyomány szerint Szűz Mária teje. A máriatövismagjait mindenekelőtt az epeelválasztás fokozására és a máj méregtelenítésére vagy erősítésére használják fel, de lázcsillapító és étvágygerjesztő gyógyszerként is alkalmazzák.”

Hans W. Kothe: 1000 gyógynövény

Hidegen sajtolt 100%-os máriatövismag olaj



Ajánlott fogyasztási mennyiség: 1teáskanál/nap.

