



LINFRÖOLJA

Om produkten

Linfröoljan som kommer från oss är en mycket fin olja, framodlad på svenska gårdar på Österlen. Vår olja är kallpressad, vilket innebär att man på absolut bästa tillredningssätt bibehåller de många nyttiga oljorna i gott skick.

Produktegenskaper

Linfröoljan är en riktig "bantningsolja" som drar ut tyngre fetter ur kroppen och bland annat motverkar åderförfettning. Ett par matskedar per dag, vid terapi, brukar medföra en viktnedgång på ungefär ett kilo i månaden. Obs, har du inget överflödigt fett, behöver du inte oroa dig för att tappa vikt. Vidare ökar linfröoljan pigmenteringen vid solning, befrämjar prostaglandinbildning och är en god antihistamin tillsammans med kalk, vitamin B6 och C-vitamin. Dessutom ökar den inlagringen av kalcium i skelettet och höjer kalciumomsättningen på cellnivå.

Användning

Tag vid terapi upp till 2-3 matskedar per dag, helst till grönsaker, för att optimera upptaget av oljan, vid exempelvis hudläkning eller allergi. Ät också ca en tesked pH-kalk till varje matsked olja (dock inte samtidigt)- oljesyror behöver kalcium för att omsättas. Undvik samtidigt histaminrik mat, som griskött, ost och skaldjur.

Innehåll

Oljan innehåller Alfa-linolensyra (55%) som blir till Omega3-syrorna EPA och DHA, linolsyra (16%) som blir till Omega6-syrorna GLA, AA, DGLA, men också Omega9-oljesyra (10%) samt 19% övriga fettsyror.

Kuriosa

Blanda gärna oljan i dressingar och dylikt.

Observera att den inte får värmas!

Vår olja innehåller för övrigt inte någon kemisk citronsyrasmak - krama hellre en riktig citron, eller lime, för den goda smakens skull.