

Helios Hampfrøolje kaldpresset 250 ml

Helios Hampfrøolje kaldpresset 250 ml
6090

[Helios \(Norge\);](#)

Økologisk, kaldpresset olje av mathamp (hemp), med høyt innhold av sunne omega-3 og omega-6 fettsyrer.

Denne kaldpressede, økologiske matoljen er laget av frø fra matvarianten av hempplanten. Den er av beste kvalitet og har en mild, nøtteaktig smak.

Helios Hampfrøolje (også kalt Hempfrøolje eller Hempolje) er fri for det rusdannende stoffet THC og kan derfor trygt brukes av alle.

Hamp (eller hemp, på latin:

Cannabis sativa) er den mest næringsrike og komplette matvarekilden i verden. Frøene fra denne planten inneholder alle de essensielle aminosyrene i en lett fordøyelig form. Hampfrø har et høyt innhold av omega-3 og omega-6 fettsyrer. Hampfrøolje er den eneste matoljen som inneholder GLA (gammalinolensyre), noe som gjør den spesielt ettertraktet. Oljen har mange gode egenskaper, blant annet er den velgjørende for huden, håret og neglene og gunstig for hjernecellene. På grunn av den høye andelen aminosyrer og fettsyrer, er hamp en fantastisk god energikilde. Mange bruker derfor dette i forbindelse med restitusjon etter trening ? eller bare som et godt kosttilskudd for å få mer energi og overskudd i hverdagen.

Innhold:

Økologisk, kaldpresset matolje av mathamp (*Cannabis sativa*).

Næringsinnhold per 100 ml:

Energi 3419 kJ / 832 kcal

Protein 0 g

Karbohydrater 0 g

Fett 92,4 g

 - hvorav mettede fettsyrer 9,7 g

 - hvorav enumettede fettsyrer 11,9 g

 - hvorav flerumettede fettsyrer 80,4 g

 - hvorav omega-3 fettsyrer 15,7 g

 - hvorav omega-6 fettsyrer 54,3 g

 - hvorav GLA ca. 3 g

Helios Hampfrøolje er lagret i en beskyttende atmosfære av nitrogen, som forhindrer oksidasjon av de verdifulle umettede fettsyrene. Flasken kan derfor oppbevares i sval romtemperatur. Det kan dannes bunnfall i flasken, spesielt ved kald lagring. Dette forringer ikke kvalitet på oljen ? den kan fortsatt brukes på vanlig måte. Rist gjerne litt på flasken før bruk.

Bruksveiledning:

Hampfrøolje kan brukes på flere forskjellige måter.

Som kosttilskudd:

Anbefalt dosering er 15 ml (ca. 2 ss) 1-2 ganger daglig i forbindelse med måltid.

Til matlaging:

Hampfrøolje skal ikke varmes opp ? da mister den mange av sine verdifulle næringsstoffer. Tilsett oljen etter at maten er ferdig.

Oljen kan for eksempel helles over ferdig pasta, ris eller grønnsaker. Du kan også lage salatdressing av hampfrøolje, gjerne sammen med litt balsamico-eddik.

Hampfrøolje er selvsagt ypperlig i smoothies.

Til hudpleie:

Hampfrøoljen kan med fordel masseres inn i huden. Spesielt fin å bruke til sensitiv hud og rødflammet problemhud, men også bra for tørr eller sår hodebunn og for hudproblemer som eksem, uren hud og psoriasisplager. Oljen er dessuten kjent for å lindre kløe. De essensielle fettsyrene tilfører huden verdifull næring, samtidig som oljen gjør huden myk og elastisk. Den ser ikke fet ut på huden.

Tilførsel av essensielle fettsyrer kan ha en positiv effekt på en rekke sykdommer eller plager - kort nevnt eksem og tørr hud, håravfall, lever- og nyreproblemer, slapphet som skyldes lavt stoffskifte og motoriske problemer. Oljen er kjent for å være betennelsesdempende, antibakteriell, antiviral, soppdrepende og inneholder mye antioksidanter.



Pris kr 119,00

250 ml

Nei