

TÖKMAGOLAJ

100 %-os termelői



A tök, mint élelmezési és takarmánynövény a 16. században került Észak-, és Dél Amerikából hazánkba, azóta gyógyító és jótékony hatását tudományosan is bizonyították. Jó terápiás hatása miatt világszerte használják.

A tökmagolaj jótékony hatása

A kulináris felhasználás mellett a héj nélküli tökmag gyógyászati célok alkalmazása is elterjedt.

Rendkívül sok **TELÍTETLEN ZSÍRSAVAT** tartalmaz, amely

- Erősíti az immunrendszert,
- Segít a hólyagproblémák (nehéz vizezés) kezelésében,
- A prosztatatarák megelőzésében, valamint
- Csökkenti a megemelkedett koleszterin szintet, amellyel csökkenthető a szívinfarktus kialakulásának veszélye,
- Lassítja a szervezet érelmeszesedési folyamatát is
- Előnyösen befolyásolja az agyi keringés normális állapotának fenntartását
- Segít a fogyókúra során a zsírszövetek -lebontásában

Gazdag E és F vitamin tartalmának köszönhetően szerepet játszik

- A terhesség korai szakaszában jelentkező spontán vetélések kivédésében,
- Terhesség során a magzat idegrendszerének kifejlődésében, valamint
- Lassítja a szervezet öregedési folyamatait és
- Segíti a legyengült szervezet felépülését a betegség utáni lábadozás szakaszában

A tökmag és a tökmagolaj felhasználási területei:

A magból készült olajat használják salátákhoz, pár cseppet tesznek a levesekbe és kifőtt tésztákra, de alacsony égési hőmérséklete miatt sütésre nem alkalmas.

A héj nélküli tökmag népszerűsége világszerte növekszik, mint tápláló és ízletes snack-mag. Jól használható nyers zöldségekhez és gyümölcsökhöz, kifejezetten aromás íze pikánsan „fűszerezi” ételünket.

A tökmagolaj feszesíti és erősíti a kötőszövetet, ezért jól alkalmazható masszázsokhoz is.

Németh Zsolt méhész

06 30 3326 125

www.nemethmeheszet.hu