Kawkaje sp. z o.o.
ul. Gabriela Narutowicza 97
44-280 Rydułtowy
NIP: 6472612535
tel. 574 788 744
email: sklep@kawkaje.com

Dane aktualne na dzień: 17-11-2026 20:19

Link do produktu: https://kawkaje.com/bio-olej-palmowy-czerwony-1000-l-p-497.html



Bio Olej Palmowy Czerwony 1000 L

Cena	**87,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Numer katalogowy	**NOMBIOOLEPAL1000**

Opis produktu

Czerwony organiczny olej palmowy

Organiczny, pozyskiwany w sposób zrównoważony i zgodny z zasadami sprawiedliwego handlu. Nasz olej palmowy o jakości potwierdzonej certyfikatem Naturland Fair, nie ma oczywiście nic wspólnego z konwencjonalnym olejem palmowym, produkowanym do celów przemysłowych i dla którego karczowane są cenne lasy deszczowe. Wprost przeciwnie. W ramach naszego Partnerskiego Projektu Serendipalm w Ghanie, wspieramy lokalne rodziny farmerów i promujemy zrównoważoną uprawę oleju palmowego, bez katastrofalnych skutków dla ludzi, zwierząt i środowiska.

Projekt Serendipalm

Różnica między produkcją oleju palmowego w ramach Projektu Serendipalm a produkcją dużych konkurentów zaczyna się już na plantacjach. Podczas gdy wielcy producenci uprawiają palmy olejowe na plantacjach monokulturowych i często karczują w tym celu tereny leśne, Serendipalm przetwarza tylko owoce palmowe pochodzące od ponad 600 lokalnych, działających ekologicznie, właścicieli drobnych gospodarstw z Asuom i okolic. Sprawiedliwa zapłata umożliwia przejście na plantacje zarządzane ekologicznie. Pomaga to długofalowo w poprawie żyzności gleby i zwiększaniu plonów. Typowe pola drobnych rolników zajmują często tylko dwa do trzech hektarów, przez co są znacznie mniejsze w porównaniu z klasycznymi plantacjami o powierzchni 10.000 hektarów i więcej. Duzi producenci przetwarzają owoce palmy w scentralizowanych fabrykach oleju, które są słabo zintegrowane z lokalnymi społecznościami, co często ma negatywny i krytykowany na całym świecie wpływ na ludzi, zwierzęta i środowisko.
Olejarnia w Asuom wykorzystuje tradycyjne i nieskomplikowane procesy produkcyjne, które wymagają dużego nakładu pracy ręcznej, tworząc tym samym odpowiednio dużą liczbę miejsc pracy. Pracuje tam łącznie ponad 250 osób. W ramach Projektu Serendipalm produkuje się w niej obecnie prawie 30 ton surowego oleju palmowego tygodniowo, co stanowi ułamek 500 do 1000 ton produkowanych w dużych fabrykach. Niemniej jednak jesteśmy pewni, że małe jest często lepsze, a filozofia Serendipalm, polegająca na uczciwej i przyjaznej dla środowiska produkcji, pozwala na silne zaangażowanie społeczne. Ma to pozytywny wpływ na Region Asuom. Wielcy producenci oleju palmowego zazwyczaj nie są w stanie tego dokonać, nawet jeśli istnieje dobra wola ze strony wielu z nich.

Sukces Serendipalm pokazuje, że dobry sprawiedliwy handel i pozyskiwanie organicznego oleju palmowego są możliwe. Cieszy nas, że na całym świecie istnieją projekty, które produkują olej palmowy w zrównoważony sposób.

Czerwony olej palmowy w kuchni

Nieprzetworzony olej palmowy pochodzi z produkcji ekologicznej, a jego znaczenie dla zrównoważonej diety jest często niedoceniane. Jest cennym źródłem witamin A i E i trudno wyobrazić sobie bez niego zarówno kuchnię afrykańską, jak i azjatycką. Posiada charakterystyczny, intensywny smak i zapach.

Czerwony olej palmowy z projektu Naturland Fair jest niefiltrowany, aby móc zaoferować naturalny produkt ze wszystkimi składnikami, które są przypisane do spektrum kwasów tłuszczowych. Może być podgrzewany do wysokich temperatur i jest idealny do duszenia, smażenia i obróbki termicznej na głębokim tłuszczu, a także jako baza do wyśmienitych smarowideł. Przeciwko niszczeniu środowiska i rolnictwu rolno-przemysłowemu

Kawkaje sp. z o.o.
ul. Gabriela Narutowicza 97
44-280 Rydułtowy
NIP: 6472612535
tel. 574 788 744
email: sklep@kawkaje.com

Palma olejowa jest jedną z najważniejszych roślin uprawnych na świecie. Konwencjonalna uprawa w monokulturach, pod którą często wycinane są lasy deszczowe, doprowadziła do tego, że produkcja tego rodzaju oleju palmowego jest słusznie krytykowana. Szczególnie w Azji Południowo-Wschodniej i Afryce (Rwanda, Malezja, Indonezja, Tajlandia i Filipiny), duże obszary lasów są nadal wycinane w celu założenia nowych i jeszcze większych plantacji palm. W ten sposób na dużym obszarze niszczone są siedliska wielu gatunków zwierząt i roślin. Wyraźnie dystansujemy się od tego rodzaju produkcji rolno-przemysłowej. Ponadto potępiamy wykorzystywanie żywności do produkcji energii, czy to kukurydzy, zbóż czy roślin oleistych.

Organiczny olej palmowy jako naturalna żywność

Olej palmowy nie jest przecież "surowcem przemysłowym", lecz naturalną, wartościową żywnością o wielowiekowej tradycji w kuchniach Afryki i Azji. I zgodnie z tą tradycją olejarnia Ölmühle Solling oferuje Państwu nieprzetworzony olej palmowy, starannie pozyskiwany z w pełni dojrzałego miąższu palmy olejowej. Wyróżnia się on czerwono-pomarańczowym, naturalnym odcieniem i charakterystycznym smakiem. Jest ciekawym produktem, jeśli chodzi o stosowanie świadomej, zbilansowanej diety, ponieważ zawiera dużo karotenoidów (prekursorów witaminy A) i tokotrienoli (witaminy E).

Wartość odżywcza	**w 100 g**
Wartość energetyczna	3700kJ / 900 kcal
Tłuszcz w tym:	100 g
kwasy tłuszczowe nasycone	50 g
kwasy tłuszczowe jednonienasycone	39,8 g
kwasy tłuszczowe wielonienasycone	10,2 g
Węglowodany w tym cukry:	0 g 0 g
Błonnik	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g

Składniki: olej palmowy czerwony*
*z upraw ekologicznych

Warunki przechowywania: po otwarciu przechowywać w lodówce.

Objętość netto: 1000 ml

Nuta smakowa: egzotyczna, delikatna, wytrawna.

Certyfikat rolnictwa ekologicznego: Tak

Tłoczony na zimno: Nie

Nierafinowany: Tak

Wegański: Tak

Do smażenia: Tak

Opakowanie: szkło

Kraj pochodzenia surowca: Ghana