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: 15-11-2026 06:58

Link do produktu: https://kawkaje.com/krill-oil-omega-3-500-mg-z-astaksantyna-60-kapsulek-p-75.html



Krill Oil Omega 3 500 mg z Astaksantyną 60 kapsułek

Cena	**64,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Numer katalogowy	**ALIKRIOMEKAP**

Opis produktu

Krill Oil Omega 3 z Astaksantyną

500 mg 60 kapsułek
suplement diety

FLEXITECH®
TECHNOLOGY PLATFORM

ECO Harvesting®

Najważniejsze właściwości:

✔ wspiera prawidłową pracę serca
✔ wspomaga funkcjonowanie mózgu i układu nerwowego
✔ pomaga utrzymać prawidłowy poziom cholesterolu
✔ wspiera wzrok
✔ wysoka biodostępność Omega-3

✔ naturalne źródło astaksantyny

Składniki	1 kapsułka	2 kapsułki
Olej z Kryla NKO™ (Euphausia superba)	500 mg	1000 mg
w tym:		
Fosfolipidy	210 mg	420 mg
Kwasy tłuszczowe omega- 3	150 mg	300 mg
- w tym EPA	72,5 mg	145 mg
- w tym DHA	42,5 mg	85mg
Kwasy omega 9	32,5 mg	65 mg
Cholina	25 mg	50 mg
Kwasy omega 6	7,3 mg	14,6 mg
Astaksantyna	500 µg	1000 µg

Składniki: Olej z kryla Neptune NKO® (Euphausia superba), żelatyna rybia, substancja utrzymująca wilgoć: glicerol.

Zalecana porcja do spożycia w ciągu dnia niezbędna do uzyskania korzystnego działania: 2 kapsułki dziennie, w trakcie posiłku. Nie przekraczać zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia.

Produkt nie może być stosowany jako substytut zróżnicowanej diety. Zrównoważony sposób żywienia oraz zdrowy tryb życia są podstawą prawidłowego funkcjonowania organizmu.

Warunki przechowywania: Przechowywać w temperaturze pokojowej w sposób niedostępny dla małych dzieci. Chronić przed wilgocią.

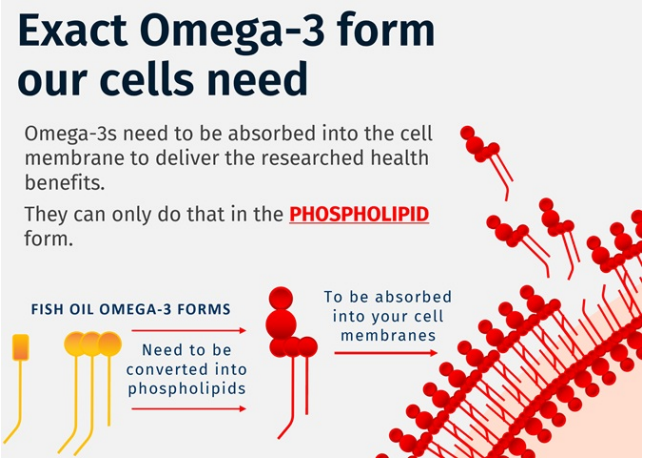
Zawartość opakowania: 60 kapsułek.

Krill Oil NKO ® Omega-3 500 mg marki Aliness to suplement diety zawierający opatentowany olej z kryla NKO™ (Euphausia superba) naturalne źródło kwasów tłuszczowych omega-3 EPA i DHA, fosfolipidów, choliny oraz naturalnie występującej astaksantyny.

Olej pozyskiwany jest z połowów prowadzonych zgodnie z zasadami zrównoważonego rybołówstwa w czystych wodach Antarktyki (obszar połowowy to FAO 48).

Kwasy omega-3, aby realnie wspierać organizm, muszą zostać wbudowane w błony komórkowe.

Forma fosfolipidowa tj. olej z kryla jest naturalnie kompatybilna ze strukturą błony komórkowej, dlatego może być bezpośrednio wykorzystywana przez komórki.
W przeciwieństwie do klasycznych form oleju rybiego, które wymagają przekształcenia, fosfolipidy dostarczają omega-3 w postaci gotowej do efektywnego wchłaniania i działania.



Olej z kryla NKO™ jest naturalnym źródłem kwasów tłuszczowych omega-3 EPA i DHA, fosfolipidów, choliny oraz naturalnej astaksantyny. Surowiec charakteryzuje się wysoką czystością, bardzo dobrą stabilnością oksydacyjną oraz łagodnym zapachem.

Dzięki zastosowaniu nowoczesnych metod przetwarzania, obejmujących szybkie mielenie i ekstrakcję surowca bezpośrednio po połowie, olej z kryla zachowuje swoje naturalne cechy jakościowe. Czerwony kolor produktu wynika wyłącznie z obecności naturalnej astaksantyny.

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

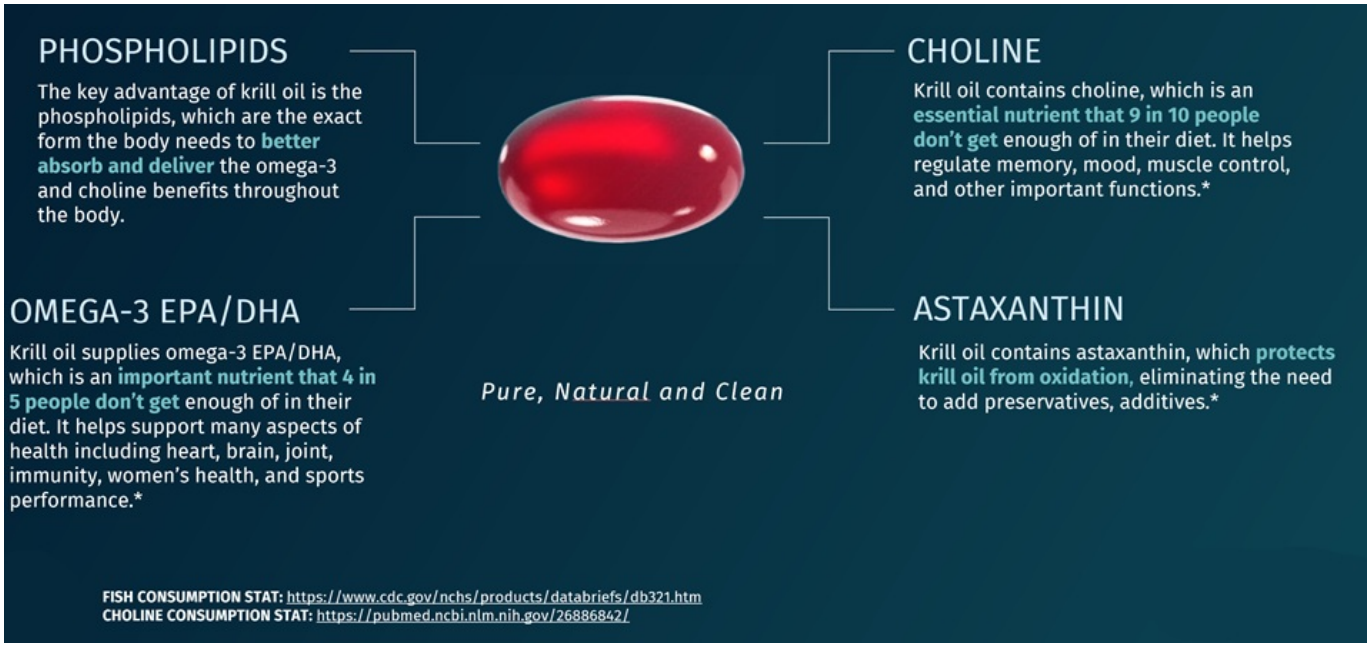


Kwasy omega-3 w oleju z kryla występują w postaci fosfolipidów, które są naturalnie obecne w organizmie człowieka i stanowią element strukturalny komórek.

Produkt stanowi uzupełnienie codziennej diety w kwasy omega-3 pochodzenia morskiego.

Zgodnie z Codex Alimentarius STANDARD FOR FISH OILS CXS 329-2017, oleje rybne o wysokim stężeniu fosfolipidów wynoszącym 30% lub więcej, takie jak olej z kryla muszą spełniać następujące wymagania i nasz produkt spełnia poniższe parametry:

Liczba kwasowa ≤ 45 mg KOH/g
Liczba nadtlenkowa ≤ 5 miliekwiwalentów aktywnego tlenu/kg oleju
Olei tych nie bada się na zawartość TOTOX, gdyż olej z kryla zawiera naturalną astaksantynę, która jest składnikiem refrakcyjnym zakłócającym analizę spektrofotometryczną anizydyny.



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

Unikalna i opatentowana technologia przetwarzania zaprojektowana w celu zachowania najwyższej jakości pozyskiwanego kryla. Gwarantuje delikatny, zrównoważony połów oraz natychmiastowe przetwarzanie surowca bezpośrednio po odłowie, co pozwala utrzymać jego świeżość i integralność składników.

Technologia ta minimalizuje również ryzyko tzw. przyłowu, czyli przypadkowego odławiania innych gatunków morskich, wspierając odpowiedzialne i selektywne rybołówstwo.

Flexitech® Technology to proces, którego celem jest poprawa jakości i wartości odżywczej oleju z kryla poprzez jego oczyszczenie i skoncentrowanie kluczowych frakcji.

W standardowym oleju z kryla występuje mieszanina fosfolipidów (PL), triglicerydów (TG) oraz związków odpowiedzialnych za charakterystyczny zapach i smak – w tym m.in. soli takich jak TMAO.

Technologia Flexitech® obejmuje dwa główne etapy:

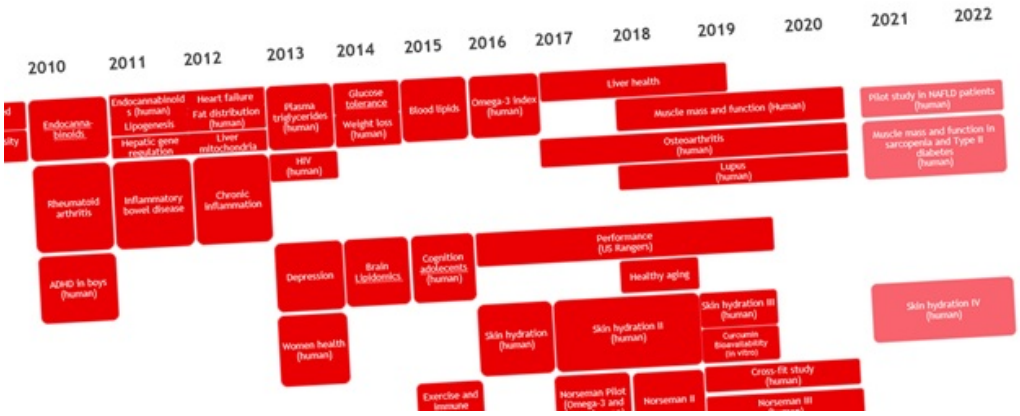
- Oczyszczanie (Purification)
- Usuwane są sole oraz związki odpowiedzialne za niepożądany zapach i posmak. Dzięki temu olej staje się bardziej neutralny sensorycznie, przy zachowaniu jego kluczowych składników bioaktywnych.
- Koncentracja (Concentration)

Proces pozwala zwiększyć udział cennej frakcji fosfolipidowej – tej, która odpowiada za wysoką biodostępność kwasów omega-3 w oleju z kryla. Jednocześnie redukowana jest proporcja triglicerydów oraz pozostałych niepożądanych komponentów.
Efektem jest bardziej skoncentrowany, czystszy i stabilniejszy olej z kryla, o wyższej zawartości fosfolipidów oraz poprawionym profilu sensorycznym.

NAJLEPIEJ PRZEZBADANY OLEJ Z KRYLA NA RYNKU!!

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

NKO KRILL OIL BRANDS ARE THE MOST RESEARCHED ON THE MARKET WITH EXTENSIVE DOCUMENTATION ON THE HEALTH BENEFITS



50+

Published human studies

76

granted patents