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 20:55

Link do produktu: https://kawkaje.com/olej-z-nasion-czarnuszki-1000-mg-60-kapsulek-p-216.html



Olej z nasion czarnuszki 1000 mg 60 kapsułek.

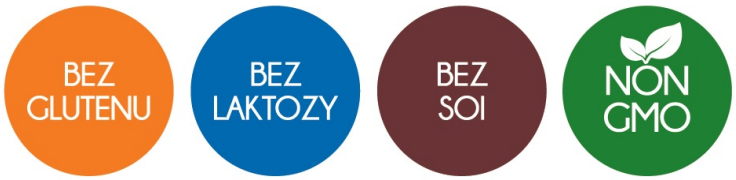
Cena	**46,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Numer katalogowy	**ALIOLENASCZARKAP**

Opis produktu

Olej z nasion czarnuszki 2% 1000 mg.

Ma działanie przeciwzapalne, antyoksydacyjne, wspomaga odporność, łagodzi objawy alergii, wspiera układ pokarmowy, obniża poziom cholesterolu i cukru we krwi.

Suplement diety
60 kapsułek



Wysoka ilość kwasu oleinowego, linolowego oraz palmitynowego.

Składniki	1 kapsułka	2 kapsułki
Olej z nasion czarnuszki siewnej tłoczony na zimno	1000 mg	2000 mg
W tym:		
2 % Tymochinon	20 mg	40 mg
22% Kwas oleinowy (Omega-9	220 mg	440 mg
60% Kwas linolowy (omega-6)	600 mg	1200 mg
12% Kwas palmitynowy	120 mg	240 mg

Składniki: Olej z nasion czarnuszki siewnej tłoczony na zimno (Nigella sativa), otoczka kapsułki: substancja utrzymująca wilgoć: glicerol, żelatyna, woda oczyszczona.
Zalecana porcja do spożycia w ciągu dnia niezbędna do uzyskania korzystnego działania: 1 do 2 kapsułek w trakcie posiłku.
Produkt nie może być stosowany jako substytut zróżnicowanej diety.
Zrównoważony sposób żywienia oraz zdrowy tryb życia są podstawą prawidłowego funkcjonowania organizmu. Nie należy przekraczać zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia.
Warunki przechowywania: Przechowywać w temperaturze pokojowej w sposób niedostępny dla małych dzieci. Chronić przed wilgocią.

Działanie czarnuszki:
-reguluje poziom glukozy we krwi

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

Olej z nasion czarnuszki to najwyższej jakości olej z nasion czarnuszki pochodzenia etiopskiego. Pochodzenie Etiopskie nasion gwarantuje znacznie wyższą zawartość tymochinonu w produkcie (aż 2%) niż w przypadku innych odmian oraz zachowuje wszystkie składniki odżywcze nasion. Zawiera wysoką ilość kwasu oleinowego, linolowego oraz palmitynowego.
Używając wyłącznie najwyższej jakości nasion z Etiopii jesteśmy w stanie wyprodukować w 100% nierafinowany olej z czarnych nasion z pierwszego tłoczenia.
Olej tłoczony jest na zimno, powolną metodą (o niskiej prędkości), która pomaga zachować składniki lotne znajdujące się w oleju i zapewnić najlepszą jakość oleju tłoczonego. Taki olej charakteryzuje się inną barwą oraz mocniejszym smakiem od pozostałych gatunków czarnuszki.