

DR GAJA



## Oleje nierafinowane



- **Tłoczenie na zimno** to proces, w którym nasiona są zgniatane, aby otworzyły się ich łuski i tłoczone bez ogrzewania do temp. powyżej 40°C; następnie olej jest filtrowany przez siatkę - pozostają w nim zanieczyszczenia, zawiesiny i woda)
- **Brak rafinacji**, dzięki czemu oleje zachowują naturalne wartości odżywcze surowców oraz posiadają intensywny smak i aromat
- Znane pochodzenie surowca i zbadana zawartość kwasów tłuszczowych
- 100% świeżości - oleje produkowane w niewielkich partiach
- Olej tłoczony jest z najlepszego ziarna od sprawdzonych dostawców

Sprawdź przepis



## Oleje Lniane

Nierafinowane, tłoczone na zimno



Olej został uzyskany w wyniku tłoczenia na zimno nasion lnu zwyczajnego *Linum usitatissimum* L. Oleje Dr Gaja są nierafinowane, dzięki czemu zachowują naturalne wartości odżywcze surowców oraz posiadają intensywny smak i aromat. Wyróżnia go wysoka zawartość kwasów tłuszczowych wielonienasyconych w tym **kwasów omega-3** (kwasu alfa-linolenowego).

- Zastąpienie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi **obniża poziom cholesterolu we krwi**. Wysoki poziom cholesterolu jest czynnikiem ryzyka rozwoju choroby wieńcowej serca.
- **NNKT Niezbędne Nienasycone Kwasy Tłuszczowe są potrzebne dla prawidłowego wzrostu i rozwoju u dzieci**. Korzystne działanie występuje w przypadku spożywania 2 g kwasu alfa-linolenowego (**omega-3**) i 10 g kwasu linolowego (**omega-6**).
- **BIO Olej Lniany Dr Gaja jest źródłem kwasu alfa-linolenowego (omega-3)**



### Co warto wiedzieć o Inie?

- Po łacinie len to linum, co oznacza „najpożyteczniejszy”, prawdopodobnie dlatego, że każda część rośliny od zamierzchłych czasów była i niezmiennie jest bardzo ceniona i szeroko wykorzystywana.
- Jako roślina użytkowa miał zastosowanie w produkcji włókien i tkanin, jako pasza dla zwierząt, natomiast z nasion tłoczono złocisty olej stosowany nie tylko do spożycia.
- Świeży olej lniany charakteryzuje się bursztynową, ciemnożółtą barwą o charakterystycznym, orzechowym smaku i aromacie.



 250 ml

6 sztuk

 w opakowaniu zbiorczym



 500 ml

6 sztuk

 w opakowaniu zbiorczym

**ZAMÓW TERAZ** 

- TŁOCZENIE NA ZIMNO
- BRAK RAFINACJI
- 100% ŚWIEŻOŚCI
- ZBADANA ZAWARTOŚĆ KWASÓW TŁUSZCZOWYCH



PL-EKO-07

Rolnictwo spoza UE

## BIO Olej Lniany Dr Gaja, tłoczony na zimno, nierafinowany, suplement diety



Składniki: organiczny olej z nasion lnu 100%

Wartości odżywcze	w 5 ml	w 30 ml*	w 60 ml**
Tłuszcz	4,6 g	27,6 g	55,1 g
Kwasy tłuszczowe nasycone	0,5 g	2,7 g	5,5 g
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone	0,8 g	4,9 g	9,9 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	3,3 g	19,9 g	39,8 g
<b>Kwasy tłuszczowe</b>			
Kwas alfa-linolenowy (omega-3)	2,6 g	15,4 g	30,9 g
Kwas linolowy (omega-6)	0,7 g	4,5 g	8,9 g
Kwas oleinowy (omega-9)	0,8 g	4,7 g	9,3 g

\* Zalecana dzienna porcja produktu dla dzieci. Opakowanie 250 ml zawiera ok. 50 porcji. Opakowanie 500 ml zawiera ok. 100 porcji.

\*\*Zalecana dzienna porcja produktu dla osoby dorosłej. Opakowanie 250 ml zawiera ok. 4-8 porcji. Opakowanie 500 ml zawiera ok. 8-16 porcji.

Zalecane spożycie: Dzieci powyżej 3-go roku życia: 5 ml (łyżeczka) dziennie podczas posiłku. Dorośli: 30 lub 60 ml (2-4 łyżki stołowe) dziennie podczas posiłku. Nie należy przekraczać zalecanej dziennej porcji produktu. Suplement diety nie może być stosowany jako substytut zróżnicowanej diety. Należy pamiętać o zrównoważonym sposobie żywienia oraz o prowadzeniu zdrowego trybu życia. Sposób przechowywania: Przechowywać w temperaturze pokojowej z dala od promieni słonecznych lub w lodówce. Przechowywać sposób niedostępny dla małych dzieci. Po otwarciu przechowywać w lodówce. Chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych. Olej staje się mętny w temperaturze poniżej 15 °C, jest to proces naturalny.



# Olej z Konopi

Nierafinowany, tłoczony na zimno



To olej o wysokiej zawartości wielonienasyconych kwasów tłuszczowych

Zastąpienie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi obniża poziom cholesterolu we krwi. Wysoki poziom cholesterolu jest jednym z czynników ryzyka rozwoju choroby wieńcowej serca.\*



## Co warto wiedzieć o konopiach siewnych?

- Znane w czasach prastłowiańskich jako „magiczne ziele”.
- W Chinach były wykorzystywane już 8500 lat temu.
- Mają kilka tysięcy różnych zastosowań. Robiono z nich m.in. mocne sznury, tkaniny, papier.

\*Istnieje wiele czynników ryzyka choroby, której dotyczy oświadczenie. Zmiana jednego z czynników może wywierać korzystny wpływ lub nie wywierać go.



 250 ml

6 sztuk

 w opakowaniu  
zbiorczym

**ZAMÓW TERAZ** 

- TŁOCZENIE NA ZIMNO
- BRAK RAFINACJI
- 100% ŚWIEŻOŚCI
- ZBADANA ZAWARTOŚĆ  
KWASÓW TŁUSZCZOWYCH



## Olej z Konopi Dr Gaja, zimnotłoczony nierafinowany

Składniki: olej z nasion konopi siewnej 100%

Wartości odżywcze	w 100 ml	w 15 ml (1 łyżka)
Wartość energetyczna	3700 kJ / 900 kcal	555 kJ / 135 kcal
Tłuszcz	92 g	13,8 g
Kwasy tłuszczowe nasycone	7,8 g	1,2 g
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone	11,3 g	1,7 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	72,9 g	10,9 g
Węglowodany	0 g	0 g
- w tym cukry	0 g	0 g
Białko	0 g	0 g
Sól	0 g	0 g
Kwasy tłuszczowe	w 100 ml*	w 15 ml*
Kwas alfa-linolenowy (omega-3)	16,6 g	2,5 g
Kwas linolowy (omega-6)	56 g	8,4 g
Kwas oleinowy (omega-9)	11 g	1,7 g

\*Zalecane dzienne spożycie. Produkt zawiera ok. 16 porcji.

Zalecane spożycie: Jedna łyżka (15 ml) raz dziennie, podczas posiłku.

Zastosowanie: Olej konopny należy spożywać wyłącznie na zimno, nie używać do smażenia. Może być stosowany jako dodatek do dań warzyw, kasz, ziemniaków, twarogu, sałatek lub domowych past i dressingów.

Przechowywać w temperaturze pokojowej, w sposób niedostępny dla małych dzieci. Chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych. Po otwarciu przechowywać w lodówce. Olej przechowywany w niskiej temperaturze może stać się mętny- jest to proces naturalny.



# Olej z Czarnuszki

Nierafinowany, tłoczony na zimno



Olej z Czarnuszki Dr Gaja to źródło cenionych **kwasów tłuszczowych nienasyconych tj. linolowego (omega-6)**, będącego kwasem tłuszczowym wielonienasyconym oraz oleinowego (**omega-9**) z grupy kwasów tłuszczowych jednonienasyconych.

Zastąpienie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi obniża poziom cholesterolu we krwi. Wysoki poziom cholesterolu jest czynnikiem ryzyka rozwoju choroby wieńcowej serca.



Olej z czarnuszki tłoczony na zimno to pewność, że dobroczynne właściwości nasion czarnuszki siewnej nie zostaną utracone.

## Co warto wiedzieć o czarnuszce?

- Nazywana „złotem faraonów” lub kminem egipskim.
- Wielkim entuzjastą oleju z nasion czarnuszki był egipski faraon Tutenhamon, który zawsze miał go pod ręką.



 250 ml

6 sztuk

 w opakowaniu  
zbiorczym

**ZAMÓW TERAZ** 

- TŁOCZENIE NA ZIMNO
- BRAK RAFINACJI
- 100% ŚWIEŻOŚCI
- ZBADANA ZAWARTOŚĆ  
KWASÓW TŁUSZCZOWYCH



## Olej z Czarnuszki Dr Gaja, zimnotłoczony nierafinowany

Składniki: olej z nasion czarnuszki 100%

Wartości odżywcze	w 100 ml	w 10 ml (2 łyżeczki)
Wartość energetyczna	3330 kJ/ 810 kcal	33 kJ/ 81 kcal
Tłuszcz	90 g	9 g
Kwasy tłuszczowe nasycone	15 g	1,5 g
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone	21 g	2,1 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	54 g	5,4 g
Węglowodany	0 g	0 g
- w tym cukry	0 g	0 g
Białko	0 g	0 g
Sól	0 g	0 g
Kwasy tłuszczowe	w 100 ml	w 10 ml (2 łyżeczki)
Omega-6 (kwas linolowy)	51 g	5,1 g
Omega-9 (kwas oleinowy)	23 g	2,3 g

\*Zalecane dzienne spożycie. Produkt zawiera 25 porcji.

Zalecane spożycie: Jedna łyżeczka (5 ml) dwa razy dziennie, podczas posiłku.

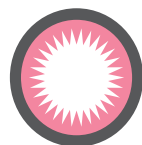
Zastosowanie: Olej z czarnuszki należy spożywać wyłącznie na zimno, nie używać do smażenia. Może być stosowany jako dodatek do dań warzyw, kasz, ziemniaków, twarogu, sałatek lub domowych past i dressingów.

Przechowywać w temperaturze pokojowej, w miejscu niedostępnym dla dzieci. Chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych. Po otwarciu przechowywać w lodówce. Olej przechowywany w niskiej temperaturze może stać się mętny- jest to proces naturalny.



# Olej z Ostropestu

Nierafinowany, tłoczony na zimno



Olej z Ostropestu został uzyskany w wyniku tłoczenia na zimno nasion ostropestu plamistego *Silybum marianum*. Cechuje się wysoką zawartością **kwasów tłuszczowych wielonienasyconych**.

Zastąpienie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi **obniża poziom cholesterolu we krwi**. Wysoki poziom cholesterolu jest czynnikiem ryzyka rozwoju choroby wieńcowej serca\*.



## Co warto wiedzieć o ostropeście?

- Ostropest pochodzi z obszarów śródziemnomorskich, ale jako gatunek rozprzestrzenił się w różnych rejonach świata, gdzie rośnie dziko bądź jest uprawiany.
- To roślina z rodziny astrowatych o postrzępionych liściach i purpurowych koszyczkach kwiatostanowych, stanowi atrakcyjną roślinę ozdobną, często sadzoną w ogrodach. Jego zasuszone kwiatostany wykorzystuje się do dekoracji bukietów i wieńców.
- W średniowieczu ostropest nazwano „ostem Najświętszej Marii Panny”. Legenda głosi, że Najświętsza Maria Panna karmiła piersią małego Jezusa, uciekając przed królem Herodem i kilka kropel jej mleka spadło na przydrożny oset, plamiąc jego liście na biało. Łacińska nazwa gatunkowa marianum można uznać za potwierdzenie tejże legendy.
- Młode liście ostropestu często wykorzystywano w kuchni. Przyrządzano je podobnie jak liście szpinaku lub używano jako składnik świeżych sałatek.

\*Istnieje wiele czynników ryzyka choroby, której dotyczy oświadczenie. Zmiana jednego z czynników może wywierać korzystny wpływ lub nie wywierać go.





 250 ml

6 sztuk

 w opakowaniu zbiorczym

**ZAMÓW TERAZ** 

- TŁOCZENIE NA ZIMNO
- BRAK RAFINACJI
- 100% ŚWIEŻOŚCI
- ZBADANA ZAWARTOŚĆ KWASÓW TŁUSZCZOWYCH



## Olej z Ostropestu Dr Gaja, zimnotłoczony nierafinowany

Składniki: olej z nasion ostropestu 100%

Wartości odżywcze	w 5 ml	w 15 ml*
Wartość energetyczna	170 kJ/ 41 kcal	510 kJ/ 122 kcal
Tłuszcz	4,5 g	13,5 g
Kwasy tłuszczowe nasycone	0,9 g	2,7 g
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone	1,2 g	3,6 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	2,4 g	7,2 g
Sól	0 g	0 g
Kwasy tłuszczowe	w 5 ml	w 15 ml*
Omega-6 (kwas linolowy)	2,4 g	7,2 g
Omega-9 (kwas oleinowy)	1,2 g	3,6 g

\*Zalecana dzienna porcja produktu. Opakowanie zawiera ok. 17 porcji.

Zawiera znikome ilości węglowodanów (w tym cukrów), białka.

Zalecane spożycie: jedna łyżeczka (5 ml) trzy razy dziennie, 30 minut przed lub podczas posiłku.

Zastosowanie: Olej z ostropestu należy spożywać wyłącznie na zimno, nie używać do smażenia. Może być stosowany jako dodatek do dań warzywnych, kasz, ziemniaków, twarogu, sałatek lub domowych past i dressingów.

Przechowywać w temperaturze pokojowej, w sposób niedostępny dla małych dzieci. Chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych. Po otwarciu przechowywać w lodówce. Olej przechowywany w niskiej temperaturze może stać się mętny- jest to proces naturalny.



# Olej Rzepakowy

Nierafinowany, tłoczony na zimno,  
IDEALNY DO SMAŻENIA



- Został uzyskany w wyniku tłoczenia na zimno zarodków rzepaku, z odmian bogatych w jednonienasycone kwasy tłuszczowe - głównie kwas oleinowy.
- Posiada wysoką temperaturę punktu dymienia, co sprawia, że idealnie nadaje się do smażenia, pieczenia i gotowania.
- Jest nierafinowany (nieoczyszczony), dzięki czemu zachowuje naturalne wartości odżywcze surowców.
- Odpowiednio dobrany surowiec sprawia, że olej posiada delikatny smak i aromat rzepaku, który nie wpływa na smak smażonych i pieczonych potraw.



## Co warto wiedzieć o rzepaku?

- Rzepak to jedna z najważniejszych roślin uprawnych w Polsce. Jest kojarzony z malowniczym pejzażem żółtych kwiatów.
- Prawdopodobnie jest mieszańcem kapusty warzywnej (*Brassica oleracea*) i kapusty właściwej (*Brassica rapa*). Indianie już 3000 lat p.n.e. przetwarzali go na olej.
- Olej rzepakowy jest nazywany „oliwą północy” ze względu na skład zbliżony do oliwy z oliwek.



 250 ml

6 sztuk

 w opakowaniu zbiorczym

**ZAMÓW TERAZ** 

- TŁOCZENIE NA ZIMNO
- BRAK RAFINACJI
- 100% ŚWIEŻOŚCI
- ZBADANA ZAWARTOŚĆ KWASÓW TŁUSZCZOWYCH



## Olej z Ostropestu Dr Gaja, zimnotłoczony nierafinowany

Składniki: olej z zarodków rzepaku 100%

Wartości odżywcze	w 100 ml
Wartość energetyczna	3128 kJ/828 kcal
Tłuszcz	92 g
Kwasy tłuszczowe nasycone	5 g
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone	72 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	14 g
Węglowodany	0 g
w tym cukry	0 g
Błonnik	0 g
Sól	0 g

Zastosowanie: Olej rzepakowy Dr Gaja idealnie nadaje się do smażenia mięsa, warzyw, frytek. Można używać go do pieczenia oraz gotowania potraw w wysokiej temperaturze do 200 °C. Ponadto olej można stosować również w zimnej kuchni np. jako dodatek do sałatek, dressingów, sosów.

Przechowywać w temperaturze pokojowej, w miejscu niedostępnym dla dzieci. Chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych. Po otwarciu przechowywać w lodówce. Olej przechowywany w niskiej temperaturze może stać się mętny- jest to proces naturalny.



# Kapsułki z Olejem z Czarnuszki

## Źródło Omega-6, Omega-9



Olej z czarnuszki cenili już władcy starożytnego Egiptu, dlatego jest nazywany „złotem faraonów”. Nierafinowany i tłoczony na zimno Olej z Czarnuszki Dr Gaja zawiera drogocenne tłuszcze nienasycone: linolowy (Omega-6), należący do kwasów tłuszczowych wielonienasyconych oraz oleinowy (Omega-9) z grupy kwasów tłuszczowych jednonienasyconych. Zastąpienie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi obniża poziom cholesterolu we krwi. Wysoki poziom cholesterolu jest czynnikiem ryzyka rozwoju choroby wieńcowej serca.\*

Z nasion czarnuszki siewnej pozyskuje się nie tylko olej, ale także olejki eteryczne oraz ekstrakty. Poza kwasami tłuszczowymi, wartościowymi składnikami oleju z czarnuszki są olejki eteryczne, które zawierają m.in. takie związki jak tymochinon, p-cymen, karwakrol i nigellina. Nadają one olejowi charakterystyczny ostry smak i aromat. Mają także szereg właściwości wpływających pozytywnie na organizm człowieka.




### Co warto wiedzieć o czarnuszcze?

- Jest nazywana także kminem czarnym.
- Wielkim entuzjastą oleju z nasion czarnuszki był sam faraon Tutanchamon, który kazał służącym zawsze mieć go pod ręką. Kleopatra i Nefretete stosowały go na co dzień, aby tuszować pewne niedoskonałości urody.
- Czarnuszka jako przyprawa była często dodawana do wypieku chleba, wykorzystywano ją również jako składnik aromatyzowanego wina, przetworów warzywnych i potraw mięsnych. Nasiona czarnuszki, ze względu na swój ostry, korzenny smak i aromat stosowano tak jak pieprz.

\*Istnieje wiele czynników ryzyka choroby, której dotyczy oświadczenie. Zmiana jednego z czynników może wywierać korzystny wpływ lub nie wywierać go.



 84 g (120 kapsułek)

 70 sztuk w opakowaniu zbiorczym

**ZAMÓW TERAZ** 

- TŁOCZENIE NA ZIMNO
- BRAK RAFINACJI
- 100% ŚWIEŻOŚCI
- ZBADANA ZAWARTOŚĆ KWASÓW TŁUSZCZOWYCH

## Kapsułki z Olejem z Czarnuszki 500 mg Dr Gaja tłoczonym na zimno, nierafinowanym, suplement diety

Składniki: olej z czarnuszki, żelatyna, substancja utrzymująca wilgoć: glicerol.

Składniki aktywne	1 kapsułka (0,5 g oleju)	6 kapsułek* (3 g oleju)
Olej z czarnuszki	0,5 g	3 g
<b>Kwasy tłuszczowe nienasycone</b>		
Kwas linolowy (omega-6)	0,29 g	1,72 g
Kwas oleinowy (omega-9)	0,13	0,7 g

\* Zalecana dzienna porcja produktu. Opakowanie zawiera ok. 20 porcji.

Zalecane spożycie: 2 kapsułki 3 razy dziennie podczas posiłku.

Nie należy przekraczać zalecanej dziennej porcji produktu.

Suplement diety nie może być stosowany jako substytut zróżnicowanej diety.

Przechowywać w temperaturze pokojowej z dala od promieni słonecznych lub w lodówce.

Przechowywać w sposób niedostępny dla małych dzieci.



 **propharma**  
ESENCJA NATURY



[www.hurt.pro-pharma.pl](http://www.hurt.pro-pharma.pl)



[hurt@pro-pharma.pl](mailto:hurt@pro-pharma.pl)



+48 22 266 84 98



Propharma Sp. z o.o., ul.  
Łopuszańska 36,  
02-220 Warszawa