

Dane aktualne na dzień: 24-03-2026 22:37

Link do produktu: <https://naturitshop.eu/avitale-dzikie-oregano-100-naturalny-olej-90-naturalnego-karwakrolu-30-ml-p-468.html>



Avitale, Dzikie oregano 100% naturalny olej, 90% Naturalnego karwakrolu 30 ml

Cena **17.50 Euro**

Dostępność **Dostępny**

Nr katalogowy **ac75**

Producent **ALINESS**

Opis produktu

Dzikie oregano 100% naturalny olej w kroplach
90% Naturalnego karwakrolu
(standaryzowany)
30 ml
suplement diety

600 porcji

Rectification/stripping
(innowacyjne frakcjonowanie wielopoziomowe)

Składniki:	1 porcja	3 porcje (porcja dzienna)
Dzikie oregano (standaryzowane na 90% karwakrolu)	48 mg	144 mg
	43 mg	130 mg
W tym karwakrol		

Składniki: Naturalny olej z dzikiego oregano (*Origanum vulgare*) standaryzowany na 90% karwakrolu.

Zalecana porcja produktu do spożycia w ciągu dnia niezbędna do uzyskania korzystnego działania produktu: od 1 do 3 porcji dziennie w trakcie posiłku, rozpuścić w łyżce stołowej oleju lub innego płynu. Nie przekraczać zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia.

Produkt nie może być stosowany jako substytut zróżnicowanej diety.
Zaleca się stosowanie zróżnicowanej diety i zdrowego trybu życia.

Środki ostrożności: Nigdy nie stosuj nierozcieńczonego olejku. Unikaj kontaktu z oczami i skórą.

Najlepiej spożyć przed końcem i numer partii: Patrz na dole opakowania.

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

Kraj pochodzenia dzikiego oregano: Węgry

Olejek z dzikiego oregano jest bogatym źródłem witaminy A i C, flawonoidów i fenoli, w tym karwakrolu, który jest dobrze znanym każdemu aromatem oregano. Zawartość karwakrolu zależna jest od chemotypów roślin, podgatunków, ale także od regionu, jakości zbiorów, użytych części rośliny, a nawet dokładnego czasu zbioru oregano. Najbardziej popularne jest stężenie 60%-70%. Wyższe stężenia można uzyskać wyłącznie przy zastosowaniu innowacyjnych procesów rektyfikacyjnych. Rektyfikacja zwana też destylacją frakcyjną – z fizycznego punktu widzenia jest kaskadową destylacją (wielopoziomową), w której każdy stopień procesu jest zasilany produktem (destylatem) poprzedniego procesu. Proces ten powtarza się aż do uzyskania oczekiwanego stężenia. Niższe, jak i wyższe stężenia karwakrolu to mixy naturalnych olejków wraz z syntetycznym karwakołem uzyskiwanym z D-limonenu. Syntetyczne oleje mają inny zapach i inaczej smakują. Oleje z oregano, występujące jako mix naturalnego i syntetycznego karwakrolu, zawierają do 35% naturalnego oraz 65% syntetycznego karwakrolu.

Dzikie oregano w kroplach marki Avitale® to w 100% naturalny olej z oregano o wysokiej i wyjątkowo rzadko spotykanej zawartości karwakrolu 90% - tylko i wyłącznie naturalnego karwakrolu. Uzyskanie takiego stężenia możliwe jest dzięki zastosowaniu procesu „rectification/stripping” (frakcjonowanie w oparciu o

względną lotność składników) oraz zastosowanie odpowiednich części roślin do jego produkcji.

Sposób produkcji w 100% naturalnego oregano polega na procesie rektyfikacyjnym, bez użycia żadnych syntetycznych procesów czy składników