



ПАМЯТКА ПОКУПАТЕЛЮ!

Масла холодного отжима крайне полезны для организма, но дороги в производстве, хранении и транспортировке, по причине чего почти отсутствуют на прилавках большинства магазинов.

Только предприниматели по-настоящему заботящиеся о своих покупателях закупают качественный товар для клиентов, желающих беречь свое здоровье и питаться полезными продуктами, а не засорять организм продукцией химической промышленности.

Торговая марка VO! специально создана для вывода на рынок исключительно качественных, полезных для здоровья фермерских продуктов.

Обязательно попробуйте наши нерафинированные масла холодного отжима:

МАСЛО
ПОДСОЛНЕЧНОЕ

ВЫСОКОЛЕИНОВОЕ
НЕРАФИНИРОВАННОЕ

ПЕРВОГО
ОТЖИМА

БОЛЬШЕ
ОЛЕИНОВОЙ
КИСЛОТЫ

ВИТАМИН E
ОМЕГА 6
ОМЕГА 9

ПОЛЕЗНО ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

ИДЕАЛЬНО
ДЛЯ ЖАРКИ

ПОДХОДИТ
ДЛЯ САЛАТОВ

ДОЛЬШЕ НЕ ГОРИТ
не пенится

БЕЗ ГМО **EAC** **PC**

100%
НАТУРАЛЬНЫЙ
ПРОДУКТ

#ПП #ЗОЖ #вомасло

ВЫСОКОЛЕИНОВОЕ подсолнечное масло

- **Особенности:** устойчиво к нагреву, препятствует возникновению канцерогенов в приготовляемых продуктах
- ✓ Здоровая замена рафинированному маслу и нерафинированному маслу горячего отжима;
- ✓ Более дешевая замена оливковому маслу;
- ✓ По составу сравнимо с оливковым маслом Extra Vergin, но имеет более привычный вкус;
- ✓ При термической обработке в основном образуются цисизомеры (естественный вариант жирных кислот), уменьшающие уровень холестерина и канцерогенов в приготовляемой пище.

Состав:

Полиненасыщенные кислоты Омега 3 (Линоленовая): до 1%
Полиненасыщенные кислоты Омега 6 (Линолевая): до 11,1%
Мононенасыщенные кислоты Омега 9 (Олеиновая): до 79%,
Витамины: А, Д, Е.

Воздействие Омега 9 на организм:

- ✓ профилактика инфарктов мозга и сердца, регуляцией уровня холестерина в крови;
- ✓ регуляция углеводного обмена и поддержание оптимального количества глюкозы в крови, что особо важно для людей с метаболическим синдромом и сахарным диабетом 1 и 2 типа;
- ✓ предотвращение депрессивных состояний, улучшение памяти;
- ✓ выраженное противовоспалительное действие помогает организму справиться с псориазом, артритом и др.;
- ✓ благотворное влияние на иммунную систему в целом, защита кожи и слизистых;
- ✓ сокращение рисков рака, особенно молочной железы у женщин.

Идеально для: жарки, тушения, фритюра,

Подходит для: салатов, и диетического питания.

МАСЛО
ПОДСОЛНЕЧНОЕ

НЕРАФИНИРОВАННОЕ

ПЕРВОГО
ОТЖИМА

БОЛЬШЕ
ЛИНОЛЕОВОЙ
КИСЛОТЫ

ВИТАМИН E
ОМЕГА 6
ОМЕГА 9

ПОЛЕЗНО ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

ИДЕАЛЬНО
ДЛЯ САЛАТОВ

ПОДХОДИТ
ДЛЯ ЖАРКИ

МЯГКИЙ НЕЖНЫЙ ВКУС

БЕЗ ГМО **EAC** **PC**

100%
НАТУРАЛЬНЫЙ
ПРОДУКТ

#ПП #ЗОЖ #вомасло

ОСОБОЕ подсолнечное масло

- **Особенности:** вкусное и полезное
- ✓ Здоровая замена рафинированному и нерафинированному маслу горячего отжима
- ✓ По полезным веществам сравнимо с лучшими элитными сортами масел холодного отжима
- ✓ Благодаря холодному отжиму сохраняет полезные витамины и аминокислоты

Состав:

Полиненасыщенные кислоты Омега 6 (Линолевая): до 69,6%
Мононенасыщенные кислоты Омега 9 (Олеиновая): до 18,6%,
Витамины А, Е, В1, В6 и К

Воздействие Омега 6 на организм:

- ✓ Улучшение мозговой деятельности;
- ✓ Укрепление иммунитета;
- ✓ Уменьшение количества холестерина;
- ✓ Ускорение выведения токсических веществ;
- ✓ Восстановление костной ткани и улучшение работы сердца;
- ✓ Замедление возрастных изменений.

Идеально для: салатов, соусов и диетического питания.

Не рекомендуется для: фритюра

Интернет-магазин: www.vomarket.ru,

Инстаграм: [@vomaslo](https://www.instagram.com/vomaslo),

Телефон: +74957722642

Краткий ликбез по растительному маслу:

Различайте три способа получения растительного масла:

- **холодный отжим** (используемый нами и другими производителями элитных масел)
- **горячее прессование** (масло с запахом жаренных семечек)
- **экстракция** (все рафинированные дезодорированные масла)

Холодный отжим: самый экологичный, но самый дорогой способ извлечения масла.

Под воздействием давления в специальной установке из отсортированного, промытого и высушенного растительного сырья «выдавливают» масло.

- ✓ **выход масла всего 20-26% от веса сырья;**
- ✓ можно изготавливать только из семечки высокого качества после тщательной сортировки;
- ✓ вкус тонкий, нежный, зависит от качества и сорта семечки, года и места сбора урожая;
- ✓ в масле сохраняются витамины, полезные ненасыщенные кислоты Омега 6 и Омега 9;
- ✓ масло боится света, по причине чего должно продаваться в темной таре;
- ✓ срок годности 6 месяцев.

Горячее прессование: перед прессованием семечки нагревают до 100-110°.

- ✓ **выход масла больше: 35-50% от веса сырья;**
- ✓ из качественной семечки масло получается темным с ароматом жаренных семечек;
- ✓ температура разрушает фитостеролы (масло становится не столь полезным в борьбе с холестерином);
- ✓ масло лишается некоторых витаминов (С, В5, В9), а содержание витаминов А, Е, В1, В6 и К сокращается;
- ✓ такое масло ещё не вредное, но уже не такое полезное;
- ✓ срок хранения увеличивается до 12 месяцев.

Экстракция и рафинирование это целая серия химических превращений:

- ✓ **выход масла 99% от возможного(самый экономически выгодный способ);**
- ✓ можно использовать семечку любого качества;
- ✓ **Экстракция** измельченные семена заливают гексаном (органический аналог бензина) и прессуют;
- ✓ **Гидратация** (обработка горячей водой, до 70°С.) При гидратации удаляется значительная часть фосфолипидов, так как они способны выпадать в осадок при транспортировке и хранении;
- ✓ **Нейтрализация** или щелочная очистка (воздействие на нагретое масло щелочью) При нейтрализации из масла удаляются свободные жирные кислоты, полезные для здоровья, но сокращающие срок хранения;
- ✓ **Рафинация** (адсорбция из масла красящих веществ с целью осветления) Кроме этого удаляются полезные для организма фосфолипиды, белки. Это необходимо для получения более светлого масла и подготовки к дальнейшей переработке;
- ✓ **Дезодорация** - удаление из масла ароматических веществ путем прогонки водяного пара под вакуумом, в результате чего продукт становится никаким и по вкусу и по запаху.
- ✓ **Вымораживание** - воздействие на масло низкими температурами связывает и удаляет воски и воскообразные вещества. В результате масло приобретает товарный вид, так как воски при хранении образуют заметную муть.
- ✓ **ЭТО НЕЧТО разливают в бутылки и называют маслом.** В процессе такой «очистки» происходит ломка и перекручивание молекул жирных кислот, что приводит к созданию молекул-уродов — трансжиров, крайне вредных для любого организма.

Рафинированные масла могут содержать до 25% трансжиров! Этих веществ в природе не существует! Поэтому организм не знает, как их использовать и не может вывести их наружу. С годами они накапливаются и создают большие проблемы владельцу организма.

Трансжиры чрезвычайно токсичны и способствуют появлению таких болезней как: ожирение, гормональные сбои, стресс, диабет, атеросклероз, ишемию, болезни сердца, рак.