Informazioni sul prodotto

Olio di cumino nero, spremuto a freddo, 1000 ml

N. art.: 104M1.1 / Produttore: Horseandmore



49,00CHF

incluso 2,6% IVA più Spedizione

Consegna **lun 09. nov - mar 10. nov 2026**

Dimensioni dei contenitori: 1000 ml

Già il profeta Maometto aveva descritto gli effetti dell'olio di cumino nero. I piccoli semi di colore nero intenso provengono da una capsula simile a quella del papavero. L'olio di cumino nero contiene preziosi acidi grassi polinsaturi, rare frazioni oleose e oltre 100 sostanze vegetali secondarie. Grazie ai suoi acidi grassi polinsaturi, l'olio di cumino nero fornisce una base nutrizionale importante per la produzione delle prostaglandine endogene.

Il nostro olio di cumino nero viene spremuto a freddo (a una temperatura inferiore a 40 gradi) e a pressione moderata. Nei nostri oli si rinuncia sistematicamente alle operazioni di estrazione e raffinazione spesso in uso. In questo modo si evitano danni da calore post-estrazione, alterazioni chimico-fisiche o residui di lavorazione. Il prodotto finale non contiene inoltre conservanti né altri

Informazioni sul prodotto

additivi. I nostri oli vengono sottoposti a una filtrazione grossolana, in modo da preservare anche le sostanze torbide biologicamente significative.

Campo di applicazione:

- Sistema immunitario
- vie respiratorie,
- Pelo / Pelle
- sistema immunitario,
- Protezione dagli insetti
- Ipersensibilità (allergia)
- Digestione