

Inca Inchi,

een plantaardige Omega 3 rijke olie

Inca Inchi olie is een olie van koudgeperste Sacha Inchi zaden (*Plukenetia volubilis* L.). De zaden werden al geteeld tijdens het Inca Imperium, maar het gebruik raakte vergeten en de plant werd nog maar recent herontdekt in het Peruviaanse Amazone regenwoud.

Sacha Inchi is een klimplant die zaden produceert in de vorm van een ster. Elk zaad kan tot 6 kleine nootjes bevatten die extreem rijk zijn aan hoogkwalitatieve, voedzame plantaardige olie.

Door de snelle groei van de plant en de goede productiviteit (zaden kunnen elke 15 dagen geoogst worden gedurende het hele jaar), is het een belangrijke inkomstenbron geworden voor de arme landbouwgemeenschappen in het Amazone gebied.

Inca Inchi olie

De zaden worden gedurende enkele dagen gedroogd, waarna de "noten" uit de harde schaal gebroken kunnen worden. De noten moeten gepeld worden vooraleer ze geperst kunnen worden. Dus, een arbeidsintensieve procedure. Inca Inchi olie heeft een aangenaam aroma en smaakt mild met een licht nootachtige toets.

Een rijke bron van essentiële vetzuren en antioxidanten

Inca Inchi olie heeft een ideaal evenwicht tussen Omega 3 (48%), 6 (36%) en 9 (9%) vetzuren.

De olie bevat het basis Omega 3 vetzuur ALA (alfa-linoleenzuur) dat afhankelijk van onze behoefte door ons lichaam omgezet wordt in EPA en DHA.

Het is bekend dat ALA het cholesterolgehalte helpt verlagen en Omega 3 vetzuren hebben in het algemeen een gunstige invloed op onze hart en bloedvaten. Daarenboven zijn ze belangrijk voor de goede werking van onze hersenen.

Vanwege het hoge gehalte aan natuurlijke antioxidanten (vitamine A & E) is Inca Inchi olie bovendien de meest stabiele olie van alle plantaardige oliën rijk aan Omega 3. Chia heeft weinig vitamine A & E en lijnzaad bijna geen.

Inca Inchi olie heeft daarentegen voldoende vitamine A & E om de olie stabiel te houden en oxidatie van de Omega 3 vetzuren te voorkomen.

Aanbevolen gebruik

Neem 1 soeplepel Inca Inchi olie per dag als een natuurlijke, plantaardige bron van Omega 3 of besprenkel er salades, soep, pasta, ... mee. Je kan de olie ook gebruiken voor het maken van een vinaigrette of mayonaise.

De olie is niet geschikt voor bakken en braden. Verhitting zal immers de vitamines en essentiële vetzuren van de olie vernietigen.

Inca Inchi olie kan ook gebruikt worden als voedzame olie op lichaam en haar.



olie van Sacha Inchi zaden rijk aan Omega 3

- ✓ extra virgin, koud geperste olie van uitzonderlijke kwaliteit
- ✓ rijke bron van plantaardige Omega 3 vetzuren (48%)
- ✓ duurzaam geoogst in het Peruviaanse regenwoud
- ✓ samenwerking met lokale boeren die een eerlijke prijs krijgen voor hun zaden
- ✓ biologisch gecertificeerd controle door BE-BIO-01
- ✓ bevat natuurlijke antioxidanten: vitamine A & E
- ✓ de meest stabiele plantaardige olie rijk aan Omega 3
- ✓ aangenaam aroma en lekkere, milde smaak
- ✓ bio, rauw, vegan & gluten vrij

Kom de olie ontdekken op de beurs Valériane (5-7/9, Namur), Zen-Topia (12-14/9, Verviers) en Aubépine (4-5/10, Arlon).



Verdeeld door :
SANVITA
T & F 02 522 77 82
sanvita@skynet.be

www.martera.com