

PARA olej oil



PARA-FOOD.COM
@PARAOLEJ
@PARAOIL



Vom Herzen des Amazonas-Regenwaldes bis auf Ihren Tisch

Die Pflücker öffnen die Früchte mit einer Machete. Jede Frucht enthält **12 bis 22 Paranussamen.**

INTERESSANTE FAKTEN:

Paranussbäume gehören zu den höchsten und ältesten im Amazonasgebiet. Sie erreichen eine Höhe von 50 Metern und werden bis zu **1.000 Jahre alt!**

TIPP 1

für eine einfache Vorspeise: in Scheiben geschnittenes Baguette in eine Schüssel mit Paranussöl eintauchen

TIPP 2

Nach der Rasur auf die Haut auftragen.

BIOLOGISCHES, KALTGEPRESSTES PARANUSSÖL

ist ein beliebtes Superfood, das voller Vitamine, Minerale, gesunder Fette und zu einem erschwinglichen Preis erhältlich ist. Seit Generationen bereiten die Ureinwohner des Amazonas ihre Mahlzeiten mit Paranussöl zu. Das Resultat sind vielfältige gesunde Lebensmittel mit vielfältigen Geschmacksrichtungen, Düften und Farben. Sie können das Paranussöl zu Ihren Gemüse- und Obstsalatrezepten, Dressings oder Smoothies verwenden. Außerdem können Sie Kochbananen in der Pfanne braten oder Ihre Desserts zubereiten.

DANK DES HOHEN SELEN- UND NÄHRSTOFFGEHALTS

ist das Paranussöl hervorragend für den ganzen Körper geeignet. Verwenden Sie das Öl direkt aus der Flasche und tragen Sie es auf Ihre Haut auf. Es hilft bei kleinen Entzündungen und Reizungen, macht die Haut weich und entfernt Pigmente, oder reiben Sie es vor dem Waschen in Ihr Haar ein (es verleiht natürlichen Glanz und Stärke).

 **PARAfood**
amazon & andes organics

DIE PARANUSS STAMMT AUS DEN TIEFEN DES AMAZONAS-REGENWALDES

in dem exotische Tiere wie Leoparden, Kaimane oder Riesenboa leben. Der Paranussbaum benötigt zum gedeihen eine unbelastete naturbelassene wilde Umgebung, weit weg von menschlichem Einfluss. Aufgrund von Waldrodung und Landwirtschaft wurden 20% des Amazonaswaldes abgeholzt oder abgebrannt. Der Kauf von Paranüssen und Paranussöl bietet dem Amazonas wirtschaftlichen Schutz.

