

PARA olej oil



PARA-FOOD.COM
@PARAOLEJ
@PARAOIL



Ze srdce Amazonského
deštného pralesa na
Váš stůl

Sběrači otevří plody
para ořechu mačetou. V každém
plodu je 12 – 22 semen ořechu.



Stromy para ořechu patří
mezi nejvyšší a nejstarší v pralese.
Měří přes 50 metrů a dožívají
se i 1000 let!

TIP 1

Do PARAoleje v mističce
namáčejte nakrájenou bagetu.

TIP 2

Aplikujte PARAoleje na
pokožku po holení.

BIO PARAOŘECHOVÝ OLEJ LISOVANÝ ZA STUDENA

je oblíbená zdravá čerstvá
superpotravina plná vitamínů a
zdravých tuků, navíc za příznivou cenu.
Amazonští domorodci své pokrmy
připravují na paraořechovém oleji po
generace. Výsledkem jsou rozmanitá
zdravá jídla mnoha chuti, vůni a barev.
PARAolej použijete ve svých
receptech, lze ho přidat do
zeleninového nebo ovocného salátu,
do dresinku nebo smoothie. Usmažíte
na něm plantainy (banány na smažení)
nebo upečete výborný moučník.

OBSAHUJE SELEN A DŮLEŽITÉ ŽIVINY

Díky obsahu selenu a důležitých
živin je PARAolej skvělý pro celé
tělo. Z lahve olej rozetřete přímo
na pokožku (hojí drobné záněty a
podráždění, zvláčňuje, odstraňuje
pigmentační skvrny) nebo před
umytem vmasírujte do vlasů (dodá
přirozený lesk a pevnost).

 **PARAfood**
amazon & andes organics

PARA OŘECH POCHÁZÍ Z HLUBIN AMAZONSKÉHO DEŠTNÉHO PRALESA

kde žijí exotická zvířata jako jaguár,
kajman nebo obří boa. Strom para
ořechu potřebuje k životu prostředí
panenské, divoké přírody, daleko od
lidských obydli. Kvůli těžbě dřeva a
zemědělství bylo doposud vykáceno
a vypáleno 20 % Amazonského
pralesa. Kupování para ořechu a oleje
z něj tak dává ochraně Amazonie
ekonomický rozdíl.

