

Dầu Olive Nguyên Chất

Dầu ô-liu là loại dầu thu được từ cây Ô liu (*Olea europaea*, thuộc họ *Oleaceae*), một loại cây truyền thống của vùng Địa Trung Hải. Người Hy Lạp cổ tin rằng cây oliu là một món quà đến từ nữ thần Athena uyên bác, dũng cảm. Những cây oliu được coi là rất thiêng liêng đến mức các Luật của Solon vào thế kỷ thứ 6 đến thứ 7 TCN không cho phép chặt cây oliu. Thường xuyên sử dụng dầu ô liu được cho là nguyên nhân làm cho dân cư sống tại Vùng Địa Trung Hải này cũng có tuổi thọ lâu hơn, giảm nguy cơ bệnh tim, huyết áp cao và đột quỵ so với các nơi khác trên thế giới.

Xuất xứ: Tây Ban Nha

Thành phần: 100% dầu oliu nguyên chất, không hóa chất tổng hợp, không chất bảo quản.

Công dụng:

- Cholesterol trong máu cao và huyết áp cao là hai yếu tố nguy cơ gây ra bệnh tim mạch. Axit oleic - axit béo trong ô liu giúp cải thiện sức khỏe tim mạch, phòng ngừa các bệnh mãn tính như xơ cứng động mạch, cao huyết áp, bệnh tim, giảm nguy cơ xuất huyết não thông qua việc thúc đẩy tuần hoàn máu.
- Đối với những ai đang bị bệnh viêm loét dạ dày có thể sử dụng dầu oliu giúp kích hoạt mật và tuyến tụy, giảm bớt đau nhức.
- Dầu ô liu giúp tăng cường chức năng trao đổi chất trong cơ thể, thúc đẩy hệ xương phát triển, duy trì mật độ cho xương, giảm bớt nguy cơ loãng xương do các gốc tự do gây ra, tác dụng phòng ngừa ung thư, chống tia phóng xạ.
- Dầu oliu giúp bảo vệ sắc đẹp, dưỡng da, dưỡng môi khô nẻ, phục hồi tóc hư tổn, làm làn da sáng đẹp tự nhiên.



Cách dùng: Dùng để trộn sống với thức ăn như cháo, súp, cơm, canh, salad. Nên trộn sau khi thức ăn đã nấu chín, tránh dùng để chế biến các món ăn cần nhiệt độ cao như chiên giòn, áp chảo, xào trong thời gian dài.



Công Ty TNHH TM SX Quy Nguyên
857 Phạm Văn Đồng, Khu Phố 4,
P. Linh Tây, Q. Thủ Đức, TP. HCM
Email: info@quynguyen.com - info@quynguyen.org
Điện thoại: 0916 848 922

Thực phẩm này không phải là thuốc, không có tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh.

Extra Virgin Olive Oil

Olive oil is the oil obtained from the olive tree (Olea europaea, belonging to the family Oleaceae), a traditional plant of the Mediterranean. The ancient Greeks believed that the olive tree was a gift from the wise and brave Athena goddess. Olive is considered as a sacred tree that the Laws of Solon in the 6th to 7th centuries BC banned the cutting of olive tree. Frequent consuming olive oil is the belief that makes people living in this Mediterranean area also have a longer life span, a lower risk of heart disease, high blood pressure and stroke compared to other parts of the world.

Origin: Spain

Ingredients: 100% extract virgin olive oil

Health benefits:

- High blood cholesterol and high blood pressure are two risk factors of cardiovascular disease. Oleic acid in olives improves cardiovascular health, prevent chronic diseases such as arteriosclerosis, high blood pressure, heart disease, and reduce the risk of brain hemorrhage by promoting blood circulation.
- For those who are suffered from peptic ulcer, using olive oil can stimulate bile and pancreas secretion, reducing pain.
- Olive oil improves the metabolism reactions in human body, promotes bones development, maintains bone density, reduces the risk of osteoporosis caused by free radicals, against potential cancer and radiation factor.
- Olive oil protects and nourishes the skin, nourishes the dry lips, restores damaged hair, brightens the skin naturally.



Usages: For mixing food such as porridge, rice, soup, broth, salad. Only stir in when foods are already cooked; avoid the preparation with dishes using high temperature such as crispy frying, stir-frying in a long time.



Quy Nguyen Trading and Production Co.,Ltd
857 Pham Van Dong Street, Quarter 4,
Linh Tay Ward, Thu Duc District, HCM City
E: info@quynguyen.com - info@quynguyen.org
T: 0916 848 922

This food is not a medication, it does not have the effect of replacing medication.