

EXTRA VIERGE KOKOSOLIE

***Extra vierge kokosolie, puur, zuiver en
100% kwaliteit!***

***Een fantastisch en natuurlijk alternatief
voor dure cosmetica.***

**Herstelt de bescherm laag van de huid,
uitermate geschikt voor LICHAAM en
GEZICHT...
(ook voor onder uw dag- en nachtcrème).**

**Zonder onvriendelijke vulmiddelen, emulgatoren,
allerlei chemische bewaar- en geurstoffen en
dierproefvrij.**

www.inuwvoordeel.nl

Extra Virgin Bio Oil Kokos

Bio extra vierge kokosnootolie 100%. Niet geraffineerd, niet ontgeurt, niet gebleekt en niet chemisch behandeld. Puur natuur en verder niets. Verpakt in glas om migratie met plastics te voorkomen. Bevat geen transvetten en geen genetisch gemanipuleerde organismen (GMO). BIO-controle door B.L.I.K. De gangbare kokosolie is geraffineerd en wordt gemaakt van de copra van de kokos. Copra wordt bekomen door de pulp van de kokosnoot onder heel hoge temperaturen te drogen. Uit deze copra gaat men (dan door middel van solventen) kokosolie extraheren. Vervolgens gaat men ze bleken, ontgeuren en raffineren. Hierbij ontstaat een goedkoop produkt, sterolen, lecithine, polyfenolen, carotenoïden, mineralen, vitamine E en andere plantaardige stoffen worden door het raffinageproces verwijderd. Geraffineerde en geharde kokosolie smelt pas rond 30 à 37°C en Koudgeperste extra vierge kokosolie rond de 25°C Dat betekent dat geraffineerde kokosolie vrij vast is op lichaamstemperatuur hetgeen de huid niet ten goede komt. Extra vierge kokosolie wordt bekomen door de pulp natuurlijk te laten fermenteren of mechanisch persen. Extra vierge ruikt en smaakt naar kokos zoals extra vierge olijfolie naar olijven smaakt. Extra vierge kokosolie is perfect vloeibaar bij 25°C en heeft een hele kleine moleculaire structuur, bijzonder gezond en bijzonder opneembaar zowel via de darmen als via de huid.

Binnenkant

Door jezelf te beschermen tegen vrije radicalen, kun je jouw jonge uiterlijk verhogen, bruine pigmentvlekken grotendeels voorkomen en rimpels beperken. Vrije radicalen zijn onstabiele agressieve moleculen die schade aanrichten aan cellen, eiwitten, vetten, DNA en daardoor het verouderingsproces versnellen. Rimpels en bruine pigmentvlekken zijn grotendeels het gevolg van schade door dergelijke oxidatieprocessen. Omdat kokosolie verzadigde en stabiele vetten bevat, worden deze niet door vrije radicalen aangetast. Onverzadigde vetzuren deels vervangen door verzadigde vetzuren geeft minder aanleiding tot vorming van vrije radicalen.

Buitenkant

Kokosolie bevat beschermende stoffen zoals laurinezuur, die de huid nodig heeft om zich te wapenen tegen uitdroging en schadelijke invloeden van buitenaf. Het smeer (sebum) dat de huid van nature produceert bestaat voornamelijk uit MCT's (middellange vetzurenketens), zoals die rijkelijk in kokosolie voorkomen. Kokosolie is tevens licht zuurvormend, juist wat de huid nodig heeft.

Extra vierge kokosolie kan een fantastisch en natuurlijk alternatief zijn voor dure cosmetica producten, veel commerciële producten bevatten ongewenste chemicaliën (irritanten), zitten vol met onvriendelijke vulmiddelen, emulgatoren, allerlei chemische bewaar- en geurstoffen en meestal geraffineerde onverzadigde vetten (worden ranzig eens ze aangebracht op de huid en zijn ontdaan van hun natuurlijke en weinig helende stoffen.

De meeste huidverzorgingsproducten zijn op basis van petroleumderivaten of op basis van water. Water maakt de huid eventjes zachter maar eens verdampt, is de huid droger dan voorheen. Door na het douchen je in te wrijven met Extra vierge kokosolie herstel je de beschermlaag van de huid. Laat het eerst een paar minuten intrekken.



Ook rode vlekken op de huid (bij psoriasis en eczeem) kunnen verminderen door regelmatig kokosolie te consumeren en uitwendig te gebruiken. Kokosolie bevat drie vetzuren, die de huid beschermen tegen microbiële aanvallen en schadelijke stoffen uit onze omgeving: capron -, capryl- en laurinezuur. Ze gaan met andere woorden ontstekingsreacties tegen. De huid produceert laurinezuur om ons lichaam te beschermen tegen microben. De rijkste bron van laurinezuur is extra vierge kokosolie. Deze olie kan voor specifieke huidproblemen gemengd worden met etherische oliën.

Belangrijk is dat je extra vierge kokosolie gebruikt, die niet gehard, niet ontgeurt, niet geraffineerd is en smelt rond de 25°C.

Als je na het bad of douche je lichaam (niet helemaal droogwrijven) inwrijft met kokosolie zal je na een tijdje merken dat je huid veel minder droog aanvoelt als voorheen.

Kokosolie is natuurlijk niet de enige maatregel voor een gave huid. Gezonde eetpatronen met volop groenten en voldoende graanprodukten, fruit, kruiden en noten zijn ook essentieel voor een gezonde huid. De etherische oliën van limoen, citroen, mandarijn of sinaasappel toevoegen aan kokosolie zijn wonderbaarlijk voor een jonge zachte huid.

Huid - , en haarverzorging

Het is niet toevallig dat mensen, in gebieden waar de kokosolie deel uitmaakt van de dagelijkse voeding en gewoontes, een mooie zachte huid en sterk glanzend haar hebben. Kokosolie is zowel voor de binnenkant als de buitenkant van ons lichaam belangrijk. Masseer één keer in de twee weken je hoofdhuid in en de droge punten, laat het ruim twee uur intrekken en was je haren een tot twee keer goed uit.

De ideale handcrème

Bekijk eens het ingrediëntenlijstje van je normale handcrème, deze zit meestal vol troep, water en moeilijke woorden waarvan je de betekenis niet weet. Tevens wordt voor de eeuwige bewaring meestal nog parabeen in verschillende vormen gebruikt, waarvan vaststaat dat ze kankerverwekkend zijn. Beter je handen wassen en verzorgen met Extra vierge kokosolie, dan deze dure of goedkope junkcrèmes te gebruiken.

Extra vierge kokosolie is helend voor de huid

De zeer kleine vetmoleculen rijk aan MTC dringen snel de huid in, nog beter als je het mengt met etherische oliën. Ideaal voor kloofjes aan de voeten (en handen): wrijf je hiel in met kokosolie elke avond voor je gaat slapen, doe er sokken over en je zult merken dat na een paar nachten je voeten er veel beter uitzien!

De voordelen van extra vierge kokosolie

Extra vierge kokosolie hebben geen enzymen van de pancreas nodig, noch tussenkomst van lever en gal. Dit is nuttig bij mensen met spijsverteringsproblemen, oudere mensen, kleine kinderen en nerveuze mensen.



Nuttig bij mensen met spastische darm, colitis ulcerosa, gastritis, diverticulosis, chronische darmontsteking, ziekte v. Crohn, constipatie en glutenallergie omdat de voedingsstoffen dan minder worden opgenomen en het lichaam belast wordt met toxische stoffen uit de zieke darm. MCT`s uit kokosolie doen voedingsstoffen zelfs beter opnemen bij mensen met een gedeeltelijk of geheel verwijderde dikke darm.

MCT`s worden eerder als brandstof gebruikt dan als vet opgeslagen. Ze worden drie keer sneller afgebroken dan lange vetzuurketens. Lange vetzuurketens zoals in visolie en veel plantaardige oliën worden eerder als vet opgeslagen en slechts in tweede instantie als energie gebruikt. MCT`s kunnen het metabolisme met 12% doen stijgen tegenover 4% met lange vetzuurketens en bevatten 10% minder calorieën dan andere vetten. Dit betekent dat ze goed zijn bij de strijd tegen overgewicht.

Kokosolie bevat ontstekingswerende bestanddelen en is werkzaam tegen bacteriën, virussen, schimmels, protozoa, gisten. Het gaat om laurinezuur, capronzuur, caprinezuur, caprylzuur, myristine-zuur die samen meer dan 70% uitmaken van de vetzuren van kokosolie. Normaal bestaat 18% van moedermelk uit laurine- en laprine vetzuren die de baby helpen beschermen tegen infecties van schimmels, bacteriën, virussen en protozoa. Voor moeders tijdens de zwangerschap is het dus ook erg nuttig om kokosolie te gebruiken. Laurinezuur beschermt de lever en helpt ontstekingen tegen gaan.

Kokosolie (laurinezuur) kan ook ingezet worden om de Helico bacterie te bestrijden, die mede verantwoordelijk is voor het ontstaan van maagzweren.

Kokosolie (caprinezuur, laurinezuur, caprylzuur) kan ingezet worden om Candida albicans, tumoren, seksueel overdraagbare ziekten, meningitis, herpes virus-6A, griepvirus, hepatitis C, mazelen, chronisch vermoeidheids syndroom te bestrijden en kan zelfs tandbederf met 80% verminderen. Ook helpt het neveneffecten en symptomen van AIDS te verlichten.

Verhoogt de weerstand tegen bacteriën die kunnen leiden tot long -, keel en oor ontsteking, tandbederf, voedselvergiftiging...verhoogt de afweer tegen wormen, luizen en dood parasieten. Drie lepels per dag, telkens één, bij of voor de maaltijd, doet het schimmel bestand in de darmen verdwijnen. Door het massaal afsterven van schimmels kan je wel tijdelijk hoofdpijn, huiduitslag en diaree ervaren. Men noemt dit "afsterf-effect" ook de reactie van Herxheimer.

Kokosolie toevoegen aan de maaltijden helpt bijdragen tot een stabiele bloedsuikerspiegel, hypoglycemiaanvallen, hongeraanvallen en snacken tussendoor te verminderen. Door een betere opname van de vetten uit kokosolie bij diabetespatiënten worden vele vitaminen, mineralen en alle vetoplosbare stoffen beter opgenomen.

Kokosolie bevat minder dan 2% meervoudig onverzadigde vetzuren, waardoor de kans op oxidatie door de inwerking van vrije radicalen vermindert. Zorgt voor een verlaging van hoge bloeddruk en van eiwitten in de urine bij diabetes patiënten.

Transvetten en geraffineerde vetten belemmeren de goede werking van de celmembranen, waardoor glucose de cellen veel moeilijker binnenraakt en de cellen minder gevoelig worden voor insuline. De gezonde vetten van kokosolie zorgen voor een betere insulinewerking.



Kokosolie kan een positief effect hebben op goedaardige prostaatvergroting omwille van de MCT`s. Uitwendig aangebracht is het goed voor de huid omdat deze een vetlaagje afscheidt die vnl. bestaat uit MCT`s, waaronder laurinezuur. Daarnaast is kokosolie licht zuurvormend, wat eveneens goed is voor de huid. Etherische olie van limoen, citroen, mandarijn en sinaasappel toevoegen aan kokosolie zijn wonderbaarlijk voor een jonge, zachte huid (op voorwaarde dat men geen allergie heeft voor deze citrus oliën en uit de zon blijft).

Het geeft het haar zijn natuurlijke glans terug. Door de heel kleine moleculen kan de olie makkelijker en dieper in de haarschacht binnendringen in vergelijking met bv. zonnebloemolie en petroleumderivaten (minerale olie). Ook de pels van dieren krijgt meer glans, vooral bij paarden.

Ideale olie om mee te bakken, wokken, braden, frituren. Omdat het 92% gezond verzadigd vet bevat en slechts 2% meervoudig onverzadigde vetzuren, is het 5 keer minder vatbaar voor oxidatie dan olijfolie. Het kan keer op keer verhit worden op hoge temperaturen zonder dat er zich transvetten en vrije radicalen vormen. Kokosolie is de meest stabiele van alle plantaardige oliën. Frietjes in kokosolie hebben een bijzonder zachte en lekkere smaak. Het is wel goed om de olie regelmatig te filteren door een filterzak. Bijna alle frituuroliën zijn zelfs bij koud gebruik schadelijk door het raffinageproces, de transvetten en oxidatie bij verhitting. Om acrylamidevorming te voorkomen of te beperken wordt aangeraden bio aardappelen te gebruiken en te bakken met extra vierge bio kokosolie en de kokos niet boven de 180 graden te verwarmen.

Kokosolie stimuleert de verbranding en doet de lichaamstemperatuur stijgen bij mensen met een traag werkende schildklier. Dit wil zeggen dat het bij hen de schildklier activeert. Vrouwen met een traag werkende schildklier dienen overdreven gebruik van sojaproducten en van heel of gebroken lijnzaad en lijnzaadolie met toegevoegde lijnzaaddeeltjes, pindanoten, pijnboompitten, meervoudig onverzadigde vetzuren, fluoride tandpasta's en kwik (amalgamtandvullingen) te vermijden. Ze bevatten alle stoffen die een onderdrukkende werking op de schildklier kunnen hebben.

Kokosolie helpt om eiwitten en mineralen beter op te nemen. Verbetert de opname van calium en magnesium en ondersteunt de aanmaak van sterke botten en tanden. De MCT`s hebben geen carnitine nodig om verbrand te worden, waardoor zij zorgen voor een betere been/spier versus vet verhouding en kunnen helpen bij de opbouw van spiermassa bij training. Bovendien zorgen deze ketens voor een extra energiebron, naast de bloedglucose en de lycogeen, die na 1 of 2 uur trainen soms al opgebruikt zijn, waardoor het gevaar bestaat dat de spiereiwitten afgebroken worden als energiebron, als de lichaamsvetten niet goed kunnen aangesproken. Kokosolie kan het testosterongehalte verhogen voor meer spieren, minder vet en meer libido.

Prijzen Extra Vierge Kokosnootolie:

Kokos	30 ml	€ 4,50
Kokos	60 ml	€ 8,00

EXTRA VIERGE KOKOSOLIE IS UITWENDIG MAAR OOK INWENDIG ZEER AAN TE BEVELEN !!!!!!!

