

## Oleje z Doliny - oleje tłoczone na zimno, Moszyce



### Opis produktu

Serdecznie zapraszamy do naszej olejarni gdzie mogą Państwo zakupić następujące oleje: lniany, rzepakowy, rydzowy, z czarnuszki, słonecznikowy, z wiesiołka, konopny z ostropestu. Oleje tłoczone na zimno, dostarczają naszemu organizmowi całą masę składników prozdrowotnych między innymi: mikro i makro elementy, witaminy, fitosterole, oraz przede wszystkim Niezbędne Nienasycone Kwasy Tłuszczowe ( NNKT Omega 3, 6, 9 ). Kwasy te są konieczne do prawidłowego funkcjonowania naszego organizmu i muszą być dostarczane wraz z pożywieniem gdyż nasz organizm nie jest w stanie sam ich wytworzyć. Ze względu na obszerne wartości odżywcze dla każdego z olei, do głębszego zapoznania się zapraszam na moją stronę [www.olejezdoliny.pl](http://www.olejezdoliny.pl) gdzie korzystając z informacji ogólnodostępnych stworzyłam skrypt wiedzy na temat ich wartości odżywczych. Nasze oleje tłoczone są metodą na zimno, co pozwala im na zachowanie wszystkich swoich właściwości. Nie poddawane są obróbce termicznej, filtracji, pozbawione wszelkich dodatków w postaci ulepszaczy czy konserwantów, dzięki czemu zachowują wszystkie swoje dobroczynne właściwości. W przeciwieństwie do olei rafinowanych posiadają wyrazisty smak właściwy dla danego ziarna i aromat. Mają one krótszy okres przydatności do spożycia gdyż jest to produkt w 100% naturalny. Na każdym etapie produkcji nasze oleje są przechowywane w lodówkach.

### Produkt z Doliny Baryczy

Nasze oleje powstają na terenie Doliny Baryczy w gminie Twardogóra gdzie się urodziłyśmy, wychowaliśmy i żyjemy. Z Doliną Baryczy współpracujemy w ramach corocznie organizowanych Dni Karpia podczas których nasze oleje są jednymi z nagród w "Nagrodobraniu". Mogą nas Państwo spotkać również na jarmarkach z produktami regionalnymi oraz organizowanymi w ramach Dni Karpia np.: - Taaaka Ryba w Goszczu - Karp w Lesie w Rudzie Żmigrodzkiej jak również imprezach organizowanych przez inne podmioty z Doliny Baryczy ( Święto Sadów, Niedziela z produktem regionalnym ) Ze względu na nasze wysokie wymagania dotyczące surowca jest on zakupywany w certyfikowanych punktach sprzedaży ziaren gdzie są one badane, odpowiednio czyszczone oraz suszone. Do każdej partii wystawiany jest atest jakościowy oraz potwierdzający brak GMO.

### Co wyróżnia produkt

Nasze oleje są tłoczone często dlatego są zawsze świeże, nie są poddawane filtracji a jedynie samoczynnej sedymentacji dlatego proces produkcyjny jest wydłużony. Oleje rozlewane są do ciemnych, szklanych butelek by nie traciły swoich drogocennych wartości i przechowywane są w lodówkach.

### Przyjazność dla środowiska

Nasze oleje rozlewane są tylko i wyłącznie do ciemnych, szklanych butelek. Do sprzedaży używamy papierowych toreb. Osad z resztek oleju jest składowany do przeznaczonej do tego beczki która jest opróżniana przez specjalistyczną firmę przerabiającą go na biopaliwo z którą mamy podpisaną umowę. Odpad w postaci makucho jest wysokiej jakości

paszą dla przeżuwaczy dlatego posiadamy nadany numer weterynaryjny do odsprzedaży makuchu dla bydła/koni/ kóz. W olejarni stosowana jest selektywna segregacja odpadów.

### Przyjazność dla Klienta

W trosce o naszych klientów ciągle się doszkalamy, uczestniczymy w warsztatach. Odpowiadamy na wszelakie pytania zadawane telefonicznie, mailowo czy przez komunikatory. Dla naszych klientów z dalszych regionów posiadamy sprzedaż wysyłkową gdzie oleje pakowane są w specjalne termoboxy. Utworzyliśmy stronę internetową by podzielić się naszą wiedzą nt olei, jak również często tworzymy wpisy na naszym profilu FB dotyczące zarówno informacji nt olei jak również na temat naszego regionu. Słuchamy naszych klientów poszerzając naszą ofertę o kolejny rodzaj olei. Na etykietach zamieszczone są najważniejsze informacje dotyczące produktu, kontaktu oraz znak DBP. Zamówienia na nasze produkty składane mogą być telefonicznie, poprzez email [olejezdoliny@gmail.com](mailto:olejezdoliny@gmail.com) lub przez formularz zamówień na naszej stronie [www.olejezdoliny.pl](http://www.olejezdoliny.pl) jak również profilu na FB <https://www.facebook.com/olejezDoliny/>

### W sprzedaży: ciągłej

#### Sprzedaż hurtowa

- Minimalna waga zakupu hurtowego: do uzgodnienia
- Minimalna ilość dla zakupu hurtowego: do uzgodnienia
- Sposób pakowania: butelka szklana
- Inne minimalne miary tożsame dla danego produktu: do uzgodnienia

#### Sprzedaż detaliczna

- na sztuki
- na butelki: 1000 ml / 500 ml/ 250 ml/ 100 ml

Data pierwszego wpisu: 2018-05-20 14:41:40

Data ostatniej aktualizacji: 2024-02-08 14:04:08



Certyfikat w sezonach:  
2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024



OLEJE

Oleje z Doliny  
Moszyce 19f  
56-416 Twardogóra  
Gmina: Twardogóra  
Tel: 601564899  
E-mail: [olejezdoliny@gmail.com](mailto:olejezdoliny@gmail.com)  
[www.olejezdoliny.pl](http://www.olejezdoliny.pl) <https://www.facebook.com/olejezDoliny/>

#### Punkty świadczenia usług:

Sklep Myszka P.H.  
ul. Tęczowa, 14 14/14  
56-120 Brzeg Dolny  
Tel: 71 319 06 26