

# РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА ТМ «БО»



Льняное масло

Кунжутное масло

Горчичное масло

Тыквенное масло

Масло грецкого ореха

Масло чесночное

Смесь оливкового и льняного масла



## **Масло льняное**

*Уникальный продукт - настоящий клад по содержанию биологически активных веществ.*

*Основная польза его заключается в уникальном сочетании полиненасыщенных жирных кислот омега-3 и омега-6, фитостеролов, лецитина и бета-каротина, редко встречающихся в таком сочетании в продуктах из обычного рациона человека.*

*•Льняное масло нерафинированное применяют в косметологии и народной медицине, в кулинарии используют для заправки салатов, каш, отварного картофеля, квашеной капусты.*

Объем л	Вложений в кор	Штрих код	декларация
0,25	10	4640005504903	Д-RU.АЮ97.В.18910
0,5	10	4640005504897	



## **Масло льняное с добавлением оливкового**

Полезный диетический продукт. Обладающий легкой усвояемостью, мягким и сбалансированным вкусом, высокой пищевой ценностью, массой полезных свойств, оказывающее комплексное общеукрепляющее и оздоравливающее действие на организм. **Смесь льняного и оливкового масел** занимает достойное место в ежедневном рационе питания человека любого возраста. Оливковое и льняное масло в значительной степени различаются по своему жирнокислотному составу. Если оливковое масло превосходит большинство пищевых масел по содержанию мононенасыщенной олеиновой кислоты омега-9 (до 80 %), то льняное масло является неоспоримым лидером среди большинства продуктов питания по количеству входящей в его состав полиненасыщенной линоленовой кислоты омега-3 (до 60 %)



Объем л	Вложений в кор	Штрих код	декларация
0,25	10	4640005505078	Д-RU.АЮ97.В.18910
0,5	10	4640005505207	



## Масло кунжутное



Кунжутное масло получают в результате холодного прессования семян кунжута,. Кунжутное масло является источником витаминов К,А, В, С, Е, D. Масло из кунжута богато на аминокислоты, полиненасыщенные жирные кислоты – Омега-6 и Омега-9, фосфолипиды, фитостеролы. В его составе содержится большое количество макроэлементов и микроэлементов – цинк, кальций, магний, никель, железо. Масло из кунжута используется в народной медицине с древних времен.

Используется при приготовлении всевозможных видов овощных, мясных и рыбных салатов, закусок, соусов, горячих блюд, восточных сладостей, халвы. Одна столовая ложка масла содержит кальций равный трем таблеткам Кальций D-3! Кунжутное масло обладает приятным запахом и привкусом ореха, долго не портится и не становится прогорклым.

Объем л	Вложений в кор	Штрих код	декларация
0,25	10	4640005504927	Д-RU.АЮ97.В.18910
0,5	10	4640005504910	



## Масло горчичное



Масло горчичное коричневое получают в результате прессования семян горчицы коричневой.

Полезность горчичного масла обусловлена его составом. В нем содержатся витамины А, D, E, К, F, группы В: В3 (ниацин), В4 (холин), В6 (пиридоксин), значительное количество ценных моно- и полиненасыщенных жирных кислот, оптимальное соотношение Омега-3 и Омега-6, повышенное содержание активных фитостеролов, а также иммуномодуляторы и антиоксиданты, используемые для профилактики и лечения онкологических заболеваний. Из микроэлементов присутствует фосфор, кальций, магний.

Продукт используется во многих сферах деятельности человека – в народной и спортивной медицине, косметологии, кулинарии

Объем л	Вложений в кор	Штрих код	декларация
0,25	10	4640005505092	Д-RU.АЮ97.В.18910
0,5	10	4640005505214	



## Масло тыквенное



Тыквенное масло получают в результате прессования семян тыквы. Нерафинированное тыквенное масло обладает изысканным ароматом и приятным вкусом, имеет цвет от зеленого до буро-зеленого.

Состав тыквенное масла богат витаминами А, С, Е, F, Р, группы В; микроэлементами — селен, кальций, железо, магний, цинк, фосфор; имеет уникальный жирнокислотный состав, содержит множество биологически активных веществ.

Тыквенное масло восполняет потребность в цинке на целые сутки, что способствует укреплению иммунитета, стимулирует обмен веществ.

Тыквенное масло применяют в народной медицине и косметологии, в кулинарии.

Объем л	Вложений в кор	Штрих код	декларация
0,25	10	4640005504941	Д-RU.АЮ97.В.18910
0,5	10	4640005504934	



## **Масло тыквенное с оливковым**

Для более полного удовлетворения потребностей наших клиентов, нами разработан и начат выпуск нового вида масла, **смесь масло тыквенное нерафинированное с маслом оливковым нерафинированным**. Смесь двух популярных масел сохраняет все целебные тыквенного масла при привлекательной цене на продукт



Объем л	Вложений в кор	Штрих код	декларация
0,25	10	4640005505108	Д-RU.АЮ97.В.18910
0,5	10	4640005505221	



## Масло грецкого ореха

Масло грецкого ореха получают в результате холодного прессования ядер грецких орехов.

В состав масла грецкого ореха входят полиненасыщенные жирные кислоты; витамины — А, D, E, C, PP, K, группы B; минералы — йод, селен, железо, медь, кальций, цинк; антиоксидантное вещество коэнзим Q10.

Масла грецкого ореха можно употреблять его как здоровым людям, так и имеющим разные заболевания; у него практически не имеет противопоказаний. Оно применяется в косметологии и народной медицине.

Масло грецкого ореха нерафинированное в кулинарии используют для придания легкого орехового аромата салатам, горячим и холодным соусам.



Объем л	Вложений в кор	Штрих код	декларация
0,25	10	4640005504965	Д-RU.АЮ97.В.18910
0,5	10	4640005504958	



## Масло чесночное



**Чесночное масло** используют в разных целях. Очень эффективным оно считается в процессе лечения кровеносной системы и профилактики инсульта. Продукт снимает спазмы сосудов головного мозга и улучшает кровоток, что положительно сказывается на состоянии здоровья человека.

С помощью чесночного масла можно противостоять многим микробам, вирусам и паразитам, лечить такие опасные заболевания, как туберкулез и бронхит, а также повышать иммунитет.

Чесночное масло активно используется и в кулинарных целях. Сохранив в себе все полезные чесночные свойства, оно лишено ярко выраженного чесночного запаха и придает блюдам приятный, немного пикантный привкус и аромат

Объем л	Вложений в кор	Штрих код	декларация
0,25	10	4640005504989	Д-RU.АЮ97.В. 19001
0,5	10	4640005504972	



## Масло подсолнечное



Подсолнечное масло – это самое популярное масло в России. Масло подсолнечное нерафинированное получают прессованием семян подсолнечника, оно имеет золотисто-жёлтый цвет, вкус и аромат жареных семечек.

В составе этого масла есть витамины А, D, К, группы В, но больше всего витамина Е; минеральные вещества магний, кальций, железо, йод, цинк; дубильные вещества, лецитин.

Подсолнечное нерафинированное масло помогает наладить работу пищеварительной системы, укрепляет волосы и ногти, укрепляет иммунную систему.

Подсолнечное нерафинированное масло в кулинарии используется в традиционной русской кухне для заправки салатов, каш и овощных блюд. Особенно часто этим маслом заправляют квашеную капусту.

Объем л	Вложений в кор	Штрих код	декларация
0,25	10	4640005505085	Д-RU.АЮ97.В.18910



## Масло облепиховое



По полезным свойствам с облепихой, не может сравниться ни одно растение нашей планеты. Арсенал средств, используемых ею при лечении заболеваний, неизмеримо велик – настолько, насколько велика щедрость природы творить благо и одарять им человека. Облепиховое масло – панацея от многих недугов. Оно незаменимо при лечении внутренних заболеваний (гастрит, язвенная болезнь, гипертония, сахарный диабет, атеросклероз) Облепиховое масло также дает положительные результаты в лечении сердечно-сосудистых заболеваний. Витамины С и Р содержащиеся в масле, способствуют повышению эластичности стенок кровеносных сосудов. Кроме того, оно снижает риск формирования тромбов и образования закупорки кровеносных сосудов. Облепиховое масло обладает свойством разрушать холестерин и снижать уровень липидов в крови, поэтому широко применяется больными при лечении атеросклероза.

Объем л	Вложений в кор	Штрих код	декларация
0,25	10	4640005505115	Д-RU.АЮ97.В.18910
0,5	10	4640005505238	



*масло "острое для пиццы и мяса"*  
масло подсолнечное рафинированное с добавлением перца душистого, лаврового листа, перца красного и черного

**масло "ароматное для салата"** - масло подсолнечное рафинированное с добавлением чеснока, петрушки и укропа

**масло "для плова"** (масло подсолнечное рафинированное с добавлением зиры, перца черного и красного, укропа, паприки)

	Объем л	Влож ений в кор	Штрих код	декларация
масло "острое для пиццы и мяса"	0,25	10	4640005505047	Д-RU.АЮ97.В.19001
масло "ароматное для салата"	0,25	10	4640005505054	
масло "для плова"	0,25	10	4640005505061	



# САЛАТНЫЕ ЗАПРАВКИ ТМ «БО»



**Салатная заправка по-индийски с карри**

**Салатная заправка по-итальянски с вялеными томатами**

**Салатная заправка по-балкански с орегано**

**Салатная заправка по-восточному с имбирем**

**Салатная заправка по-татарски с кумином**

**Салатная заправка по-французски с дижонской горчицей**

**Салатная заправка по-мексикански с маслом Чиа**

**Салатная заправка по-баварски с горчицей и медом**



## Салатные заправки

**Салатная заправка по-итальянски с вялеными томатами** – ароматная заправка из смеси подсолнечного и оливкового масла Extra Virgin, настоянного на смеси специй (чеснок, базилик) и вяленых томатов.

**Салатная заправка по-французски с дижонской горчицей** – уникальный состав смеси масел грецкого ореха, подсолнечного и горчичного, настоянного на дижонской горчице, чесноке, розмарине и острого красного перца.



	Объем л	Влож ений в кор	Штрих код	декларация
Салатная заправка по-итальянски с вялеными томатами	0,25	10	4640005505160	Д-RU.АЮ97.В.19261
Салатная заправка по-французски с дижонской горчицей	0,25	10	4640005505122	



## Салатные заправки



**Салатная заправка по-восточному с имбирем** - смесь нерафинированного кунжутного и подсолнечного масел, настоящего на смеси перцев (душистый, черный, красный) и куркумы.

**Салатная заправка по-балкански с орегано** – уникальный состав подсолнечного и горчичного нерафинированного масла с орегано, зернами желтой горчицы и смеси перцев.

	Объем л	Влож ений в кор	Штрих код	декларация
Салатная заправка по-восточному с имбирем	0,25	10	4640005505153	Д-RU.АЮ97.В.19261
Салатная заправка по-балкански с орегано	0,25	10	4640005505139	



## Салатные заправки

**Салатная заправка по-баварски с горчицей и медом** – оригинальная смесь горчичного коричневого нерафинированного и подсолнечного рафинированного масел, семян горчицы, меда и цветков липы.

**Салатная заправка по-мексикански с маслом Чиа** – уникальный состав подсолнечного рафинированного масла и нерафинированного масла Чиа, перца Чили, кориандра, тмина и корицы.



	Объем л	Влож ений в кор	Штрих код	декларация
Салатная заправка по-баварски медово-горчичная	0,25	10	4640005505245	Д-RU.АЮ97.В.22548
Салатная заправка по-мексикански с маслом Чиа	0,25	10	464005505252	

## Салатные заправки



**Салатная заправка по-татарски с кумином**  
- смесь нерафинированного кунжутного и подсолнечного масел, настоянного на смеси семян кунжута и укропа, кумина и паприки.

**Салатная заправка по-индийски с карри** –  
смесь масла подсолнечного рафинированного с маслом кунжутным нерафинированным, карри, семян кунжута, кумина, паприки и укропа.

	Объем л	Вложе ний в кор	Штрих код	декларация
Салатная заправка по-татарски с кумином	0,25	10	4640005505153	Д-RU.АЮ97.В.19261
Салатная заправка по-индийски с карри	0,25	10	4640005505269	Д-RU.АЮ97.В.24112

# Наши контакты



## Производство

142138, Россия, Троицкий АО,  
поселение Щаповское, п. Курилово

## Офис в Москве

117105 Варшавское шоссе 17, офис 210

Т. +7(495)786-39-34

[factura2017@yandex.ru](mailto:factura2017@yandex.ru)

<http://faktura-productov.ru>