

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Die Produkte von C60-France.com sind nicht dazu bestimmt, ein gesundheitliches Problem zu diagnostizieren, zu behandeln oder zu heilen oder gesundheitsbezogene Angaben zu machen oder zu empfehlen. Die Verwendung dieser Produkte geschehen in Eigenverantwortung im Rahmen der wissenschaftlichen Forschung. Leben Sie länger und gesünder mit C60-France.com.

Sie können aus 3 Ölen in unserem C60-Öl-Sortiment wählen. Die Entscheidung liegt ganz bei Ihnen - angepasst an Ihre Vorlieben und Essgewohnheiten.

GESCHMACK

Als Teil der täglichen Einnahme sollte der Geschmack eines Öls das erste Kriterium Ihrer Wahl sein. In der Tat freuen Sie sich darauf etwas Wohlschmeckendes für Ihre Vitalität zu tun.

- **Kokosnuss-Öl:** Sein Gourmet-Duft erinnert an Urlaub und Freiheit. Der Kokosnuss-Geschmack ist sehr leicht und eher neutral. Das Öl wird aus dem weißen Fruchtfleisch der Kokosnuss gewonnen. Unser Kokosnussöl wird fraktioniert, so dass es immer flüssig bleibt und nicht gefriert. Der Fraktionierungsprozess (Hydrolyse und Destillation) ermöglicht es, bestimmte Komponenten wie langkettige Triglyceride zu entfernen oder zu trennen und nur die mittelkettigen Triglyceride zu erhalten. Dieses Verfahren verbessert die Stabilität deutlich und verlängert die Haltbarkeit. Dieses Öl hat eine sehr hohe Konzentration an Caprin- und Laurinsäure, was ihm mehr Antioxidantien und eine desinfizierende Wirkung verleiht.
- **Avocado-Öl:** Der Duft des Öls ist der Frucht treu. Der Geschmack ist süßlich, leicht krautig und neutraler als der von Olivenöl. Dieses Original Öl führt zu jugendlichem Aussehen. Unser Avocado-Öl ist aus kontrolliert biologischem Anbau.
- **Oliven-Öl:** Olivenöl ist die Königin der Küche wegen seiner bemerkenswerten Eigenschaften. Unser Lieferant ist ein Olivenbauer aus unserer Stadt, Salon de Provence. Er besitzt eine eigene Mühle und beherrscht somit seinen gesamten Herstellungsprozess. Mit nur 1.400 Bäumen strebt er danach, das Wissen seiner Vorfahren zu verewigen. Er stellt fünf verschiedene Öle her, von den süßesten bis zu den leidenschaftlichsten Ölen. Er gewann seit 2005 17 Medaillen. Für höchste Qualität bewirtschaftet er seine Bäume nach BIO-Anbau Richtlinien. Das ist für Sie die Garantie für ein hervorragendes Produkt. Wir verwenden ein süßes, sehr würziges Öl, das seinen typischen provenzalischen Charakter behält und aus einer traditionellen Sorte des Alpilles Massivs gewonnen wird. Fein und rund, zeigt das Öl lebendige und frische Aromen von Grapefruit und Tomate.



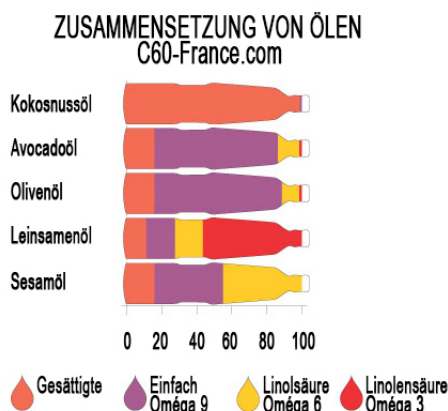
WAS SAGT DIE ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFT

Es gibt 3 große Familien von Fettsäuren.

Gesättigte Fettsäuren (in Fleisch, Butter, Milch), wenn im Übermaß verzehrt, begünstigen Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Sie erhöhen den Cholesterinspiegel im Blut. Glücklicherweise enthalten pflanzliche Öle nur wenige dieser gesättigten Fettsäuren. (nurca. 10% im Vergleich zu tierischen Fetten)

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren sind wichtiger sind, insbesondere **Omega-6** (z.B. Linolsäure) und **Omega-3** (Alpha-Linolensäure oder **ALA**). Vor allem die **Omega-3**-Fettsäure ist essentiell. Unser Körper kann fast alle Fette selbst herstellen. Nicht jedoch essentielle Fettsäuren. Essentiell bedeutet also nicht nur, dass Fette besonders wichtig für biologische Prozesse in unserem Körper sind, sondern auch, dass diese ausschließlich mit der Nahrung aufgenommen werden können, dank pflanzlicher Öle. Deshalb sind Pflanzenöle mit einem gesunden Verhältnis von **Omega-3** zu **Omega-6** sehr wichtig. **Omega-6** hat cholesterinsenkende Eigenschaften während **Omega-3** vor allem für den Schutz des Herz-Kreislauf-Systems wichtig ist. Wissenschaftliche Studien empfehlen ein **Omega-6 / Omega-3** -Verhältnis von weniger als **4:1**. Unserer Ernährung mangelt es an **Omega-3** zugunsten von **Omega-6**. Dies zeigt uns wie wichtig es ist nach guten **Omega-3** reichen Öl Ausschau zu halten. (das optimale Verhältnis von der dreifach ungesättigten Alpha-Linolensäure (**ALA**) ist zwei Gramm pro Tag).

Einfach ungesättigte Fettsäuren gehören zur letzten Familie der Fettsäuren. Dazu gehört hauptsächlich die **Omega-9** haltige Ölsäure. Diese Ölsäure verdankt ihren Namen dem Olivenöl, dessen Hauptbestandteil sie ist. Einfach ungesättigte Fettsäuren wirken sich positiv auf den Stoffwechsel aus. Sie helfen Krebs und Autoimmunerkrankungen vorzubeugen, und schützen vor dem Auftreten kardiovaskulärer Ereignisse. Einige Studien zeigten jedoch bei einem hohen Konsum ungesättigter Fettsäuren (mehr als 50 g pro Tag) eine Erhöhung von LDL-Cholesterin, das sogenannte „schlechte Cholesterin“.



Es ist daher notwendig, alle diese Fettsäuren in einem ausgewogenen Verhältnis zu verzehren. Das ideale Verhältnis von **Omega-9 / Omega-6 / Omega-3 sollte 10 / 2,5 / 1 sein**.

Die Oliven- und Avocado-Öle kommen diesen Proportionen sehr nahe. Diese 2 Öle sind auch sehr reich an Antioxidantien und verschiedenen Vitaminen.

Kokosnussöl nimmt eine besondere Stellung ein. Es enthält eine seltene Kombination von den drei Fettsäuren: Laurin-, Caprin- und Caprylsäure. Diese mittelkettigen Fettsäuren (MCFAs) bieten die aus der Literatur bekannten gesundheitlichen Vorteile. Sie verbrennen schnell bei sportlicher Betätigung und haben zusätzlich antibakterielle Eigenschaften.

Kokosnussöl ist u.a. besonders für Menschen mit Gallenblasenproblemen geeignet, da es keine Aktion der Gallenblase fordert.

Mit all diesen drei Ölen sind Wirkungen beobachtet worden:

- Ausgleich des Hormonsystems
- Eliminierung von Candida
- Verbesserung der Verdauung
- Jugendlicheres Aussehen durch genügend Feuchte in der Haut
- Reduzierung von Cellulitis
- Milderung von Falten und Altersflecken
- Balancierung Blutzuckerspiegel und verbessert die Energiebilanz
- Verbesserung kognitiver Fähigkeiten (z.B. bei Morbus Alzheimer)
- Ausgewogener HDL- und LDL Cholesterinspiegel
- Bessere Fettverbrennung



DIE WAHL LIEGT BEI IHNEN

Sie wählen das richtige zu Ihrer Ernährung passende Öl. Wenn Sie wenig Öl oder Ölsaaten in Ihrer Ernährung haben oder viel rotes Fleisch essen, bevorzugen Sie Avocado-Öl.

Bei einer bereits ausgewogenen Ernährung nehmen Sie Oliven-Öl, mit seinen unvergleichlichen Vorteilen.

Wenn Sie Ihren Cholesterinspiegel überwachen, das Hormon- oder Verdauungssystem regulieren wollen, nehmen Sie Kokosnuss-Öl. Unser Öl ist fraktioniert, so bleibt es immer flüssig.