

Oleje Milo zimnotłoczone - Oleowita - Milicz



Opis produktu

Wszystkie oleje w naszej firmie tłoczone są w małych partiach by móc zapewnić Państwu jak najświeższe produkty. Jediną metodą produkcji olejów jaką stosujemy jest tradycyjna metoda tłoczenia na zimno. Oleje zawierają całe bogactwo składników odżywczych, są to między innymi witaminy, minerały, fitosterole, flawonoidy, antyutleniacze. Jednak najcenniejszym ich składnikiem są Nienasycone Kwasy Tłuszczowe. Składniki te są niezwykle pożądane przez nasz organizm gdyż nie potrafi ich sam wytworzyć jak wiele innych cennych substancji. Dlatego koniecznie musimy dostarczać wraz z pożywieniem! Poza wyjątkowym smakiem, kolorem, zapachem każdy posiada inną kombinację drogocennych kwasów tłuszczowych potocznie nazywanych kwasami omega. Każdy ma inne działanie a razem w odpowiednich proporcjach stanowią nieoceniony wręcz składnik pokarmowy. Dlatego zachęcamy do próbowania, mieszania, testowania wszystkich olejów, jesteśmy pewni że uzależnicie się tak jak my!

Produkt z Doliny Baryczy

Oleowita jest polską firmą rodzinną stworzoną przez entuzjastów zdrowej żywności i aktywnego trybu życia. Mamy szczęście żyć i pracować w miłej atmosferze, w pięknym otoczeniu lasów i stawów, spokojnej Doliny Baryczy. To właśnie tu ponad 10 lat temu stawialiśmy pierwsze kroki wykorzystując tradycyjną i ekologiczną metodę tłoczenia oleju w niskiej temperaturze. Obecnie w swojej ofercie mamy prawie 20 rodzajów olei tłoczonych, w naszej siedzibie Stawiec 107, 56-300 Milicz. Gdy nauczyliśmy się jak pozyskiwać najwyższej jakości olej ze starannie wyselekcjonowanych nasion oraz pestek, chcieliśmy dać Wam jeszcze więcej naturalnych produktów.

Co wyróżnia produkt

Jakość i świeżość oferowanych przez nas produktów została doceniona przez szerokie grono konsumentów. Dziś do wspólnej przygody zapraszamy również Ciebie. Pragniemy byś się przekonał jak bogata w wartości odżywcze jest żywność, którą u nas kupujesz. Nasze oleje przechodzą szereg badań laboratoryjnych tak by spełniały najwyższe standardy jakości. Współpracujemy z uczelniami wyższymi w całej Polsce, z którymi szukamy dotąd nieodkrytych właściwości olejów.

Przyjazność dla środowiska

Nasze oleje rozlewane są do szklanych ciemnych butelek (poj. 100 ml, 250 ml, 500 ml, w zależności od rodzaju oleju), co chroni je przed niekorzystnym działaniem promieni słonecznych oraz pozwala na powtórne wykorzystanie opakowania. Tłoczymy małe partie, dzięki czemu możemy zaoferować zawsze świeży olej, który jest przechowywany w chłodni w odpowiedniej dla tego rodzaju produktu temperaturze. Na etykietach umieszczone są niezbędne informacje dla konsumenta, tj. wartości odżywcze, a także zastosowanie oraz przechowywanie. Produkcja w Oleowicie jest całkowicie bezodpadowa. Produktem powstałym w wyniku tłoczenia oleju jest wyłtok, z którego robimy naturalne i zdrowe maki.

Przyjazność dla Klienta

Abyście mogli śledzić aktualne promocje, być na bieżąco z tym co robimy, gdzie jesteśmy i jakie nowe produkty wprowadzamy, prowadzimy konta na portalach społecznościowych Facebook www.facebook.com/miloooleje/ i Instagram [@oleje-milo](https://www.instagram.com/oleje-milo). Aby dać większą szansę klientom z poza naszego regionu, na zakup naszych naturalnych produktów, utworzyliśmy sklep internetowy www.olejemilo.pl. Tam również, można zagłębić się w artykuły na blogu, gdzie podpowiadamy dlaczego, do czego i kiedy używać naszych produktów. Doręczymy je kurierem DPD, zazwyczaj w jeden dzień roboczy. Istnieje również możliwość kupienia ich na miejscu w siedzibie naszej firmy Stawiec 107, 56-300 Milicz, od poniedziałku do piątku w godz.8.00-16.00. Możliwość zapłaty gotówką, ale również kartą płatniczą.

W sprzedaży: ciągłej

Sprzedaż hurtowa

- Minimalna waga zakupu hurtowego: uzgodnienie indywidualne
- Minimalna ilość dla zakupu hurtowego: uzgodnienie indywidualne
- Sposób pakowania: uzgodnienie indywidualne
- Inne minimalne miary tożsame dla danego produktu: uzgodnienie indywidualne

Sprzedaż detaliczna

- na butelki: 100ml, 250ml, 500ml
- w siedzibie firmy od poniedziałku do piątku w godz. 8.00-16.00 Oleowita ul. Wojska Polskiego 54 56-300 Milicz

Data pierwszego wpisu: 2023-01-11 10:48:19

Data ostatniej aktualizacji: 2024-12-10 12:56:16



Certyfikat w sezonach:
2025



Oleowita Oil Sp. z o.o.
ul. Stawiec 107
56-300 Milicz
Gmina: Milicz
Tel: 697119301
E-mail: kontakt@oleowita.pl
www.olejemilo.pl

Punkty świadczenia usług:

OLEOWITA
ul. Stawiec 107
56-300 Milicz
Tel: 577480002

Plackarnia Adamo W Miliczu
ul. Rynek 16
56-300 Milicz
Tel: 789032062