

نخفة
من كندا

CAN OIL كانويل®

صحتك تساوي الدنيا (اختار الأفضل)
زيت كانويل، زيت الطبخ الصحي

جدول مقارنة الدهون المشبعة في الزيوت النباتية

الدهون المشبعة
تزيد نسبة
الكوليسترول
في الدم

زيت كانويل	٧%
زيت دوار الشمس	١٢%
زيت الذرة	١٣%
زيت الزيتون	١٥%
زيت فول الصويا	١٥%
زيت القطن	٢٧%
زيت النخيل	٥١%
زيت جوز الهند	٩١%

كلما انخفضت كمية الدهون المشبعة في الطعام تقل نسبة الكوليسترول في الدم

(جميع الزيوت النباتية خالية من الكوليسترول، إحدري!!! من كمية الدهون المشبعة في طعامك)

فوائد إضافية من زيت كانويل

- زيت كانويل مصنوع من بذور زهرة الكانولا وهو يحتوي على أقل نسبة من الدهون المشبعة بين الزيوت النباتية.
- زيت كانويل هو زيت النخبة ولا ينقل الرائحة أو الطعم من طعام إلى طعام لو استخدمته لعدة مرات بعد تصفيته كل مرة وبإمكانكم استخدامه عدة مرات
- زيت كانويل لا يتبخر تحت درجة حرارة ٢٣٨ سانتيفراد أو ٤٦٠ فهرنهايت ويدوم أكثر في المقلاة.

