

# יותר ויותר אנשים בעולם אומרים: 6% זה 100% בשבילי

## בשורה גסטרונומית חדשה וטעימה לכל שוחרי התזונה הנכונה שבינינו - שמן 6%

לאחר שנות מחקר רבות הצליחו להפיק מגרעיני צמח הליפתית שמן מזוכך, איכותי יותר, המתאים לכל השימושים במטבח, ובמיוחד לאלה המקפידים על תזונה נכונה. השמן החדש מופק בכבישה קרה בתהליך כתישה וסחיטה יסודי. כל זאת, בכדי לשמר את ערכו התזונתי של השמן ולהביאו לצרכן במצב הקרוב ביותר למצבו הטבעי. חברת עץ הזית - חברת השמנים הגדולה ביותר בישראל, מצטרפת לחברות השמן המתקדמות בעולם ומוסיפה לסל מוצרי האיכות, שהיא משווקת לביתך כבר שנים, גם את שמן 6%.

## רק 6% שומן רווי

שמן 6% מנוטרל כמעט לחלוטין משומן רווי (מכיל רק 6% שומן רווי), ולעומת זאת הוא מכיל 94%!!! שומנים בלתי רוויים. השומנים הבלתי רוויים ידועים כשומנים "טובים" הנחוצים מאוד לבניית מערכות רבות בגוף. בנוסף לכך, לשמן החדש מספר תכונות ייחודיות שהפכו אותו, מיד עם יציאתו לשווקים בקנדה, בארה"ב ובאירופה, ללהיט חסר תקדים בקרב כל שכבות הציבור. שמן 6% מכיל חומצות מקבוצת אומגה 3, ואין בו טיפת כולסטרול.

## כדאי לבדוק ולדעת

לפניך השוואה שנערכה בין כל סוגי השמנים הקיימים והמציגה את אחוזי השומן הרווי בכל אחד מהם.

סוג השמן	כותנה	סויה	תירס	זית	חריע	קנולה
אחוזי השומן הרווי	25%	15%	13%	11%	9%	6% בלבד

כפי שניתן לראות, שמן 6% מכיל הרבה פחות שומן רווי מאשר כל שאר השמנים (רק 6% שומן רווי).

## 6% שמן 100% טעם

עם שמן 6% ניתן לתבל את האוכל כמו שצריך. בלי לדאוג לכמות השומן הרווי ובלי לדאוג לרמת הכולסטרול. לשמן 6% יש את כל הנתונים להפוך גם בארץ ללהיט קולינארי. הוא טעים מאוד, זך וצלול, ניחוחו מעודן ונעים, ובשל כך הוא נהדר לבישול, מצויין לטיגון, נפלא לאפייה ולצליה ומעולה לתיבול סלטים. אם גם לך יש טעם מיוחד והתזונה חשובה לך - 6% הוא 100% בשבילך.

נסי את שמן 6% החדש  
ולא תחזרי יותר לשמן הרגיל

