



Čapajeva 33
Bikić Do
Šid 22254
Srbija

Telefon: +381 60 700 80 71

Proizvođač zdrave hrane Porodična firma Ecovital je proizvođač zdrave hrane.

Osnovana je 2009. godine u selu Brkić do na obroncima Fruške gore. Ecovital proizvodi 100% čista hladno ceđena ulja, proteinska brašna i biljne namaze od uljanih kultura, kao što su: seme lana, uljane tikve golice, suncokreta, slačice, kao i

jezgro lešnika, oraha i kajsije. Asortiman:

Hladno ceđena ulja

Nerafinisana hladno ceđena ulja

Salatna ulja sa ukusima

Biljni namazi

Proteinska brašna Sve proizvode firme Ecovital možete kupiti u njihovoj online

prodavnici sa dostavom na Vašu kućnu adresu. Hladno ceđena ulja Hladno ceđena

ulja se dobijaju prirodnim postupkom, hladnim ceđenjem, tj. presovanjem na hladno

sirovog semena. Laneno ulje je bogato omega 3 masnim kiselinama i koristi se kao

salatno ulje, kao i bundevino ulje, orahovo ulje i suncokretovo ulje. Za kuvanje,

prženje i dinstanje možete koristiti hladno ceđena ulja, kao što su: susamovo ulje,

lešnikovo ulje, bademovo ulje, hladno ceđeno ulje slačice i hladno ceđeno ulje

jezgra kajsije. Hladno ceđena ulja su izuzetno zdrava, ukusna i imaju lekovita

svojstva. U ponudi firme Ecovital možete naći: Hladno ceđeno ulje lana Hladno

ceđeno ulje bundeve Hladno ceđeno ulje susama Hladno ceđeno ulje lešnika Hladno

ceđeno ulje badema Hladno ceđeno ulje oraha Hladno ceđeno ulje jezgra

kajsije Hladno ceđeno ulje slačice Hladno ceđeno ulje suncokreta Nerafinisana hladno

ceđena ulja Nerafinisana hladno ceđena jestiva biljna ulja dobijaju se mešanjem hladno presovanih ili devičanskih ulja. U ponudi su: Nerafinisano hladno ceđeno bundevino ulje Nerafinisano hladno ceđeno laneno ulje Nerafinisano hladno ceđeno susamovo ulje Salatna ulja sa ukusima Salatna ulja sa ukusima su macerirana ulja bez veštačkih mirisa i boja. Proizvode se maceriranjem, tj. potapanjem začinskog bilja u hladno ceđeno ulje suncokreta. Salatna ulja se koriste za prelivanje salata, testenina, pirinča, kus kusa, kao i za izradu sosova i marinada. Pored toga što su izuzetno ukusna, ova salatna ulja imaju i lekovita svojstva. Probajte: Salatno ulje sa ukusom bosiljka Salatno ulje sa ukusom ljute paprike Salatno ulje sa ukusom nane Salatno ulje sa ukusom ružmarina Biljni namazi Biljni namazi se proizvode pasiranjem sirovog jezgra badema ili lešnika, kao i semena uljane tikve golice ili susama. Ovako dobijen biljni namaz je potpuno prirodan proizvod, koji ne sadrži konzervanse, aditive, holesterol, šećer i kazein. S obzirom da ne sadrži glutelin spada u bezglutenske proizvode. Izuzetno zdravi biljni namazi se koriste kao namaz na hlebu, nadev za pite i peciva. Dodavanjem vode ili jogurta i soka od limuna, biljni namaz je odličan i kao preliv za salate, pite, palačinke, testenine, ribu, meso i krompir. Od susamove paste možete, takođe napraviti i ukusan i zdrav humus. Izaberite biljni namaz: Bademova pasta Bundevina pasta Lešnikova pasta Susamova pasta Proteinska brašna Proteinska brašna se proizvode mlevenjem pogače koja nastaje pri izdvajanju ulja iz jezgra badema ili iz semena uljane tikve golice, lana ili susama. Proteinsko brašno je potpuno prirodan proizvod, bez veštačkih boja i aroma i ne sadrži gluten. Možete ih dodavati u musli i smuti i kombinovati sa mlekom, jogurtom ili vodom. Koriste se za pravljenje mafina, proteinskih poslastica, palačinki ili testa.

Proteinska brašna se preporučuju sportistima, dijabetičarima, veganima i vegetarijancima jer su bogata vlaknima i proteinima. U ponudi su: Belo bademovo proteinsko brašno Bademov protein Bundevin protein Laneni protein Susamov protein

Mobilni: +381 63 8007 080

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)