

## Produktinformation zu OZONISIERTES OLIVENÖL

- Eine Flasche NATURE HEART OZONISIERTES OLIVENÖL enthält 50 ml mit 100 % reinem Olivenöl aus Kreta, Griechenland aus rein mechanischer Kaltpressung.
- Herstellungsort Deutschland. Premiumqualität!
- Wir garantieren, dass in NATURE HEART Produkten Reinsubstanzen enthalten sind ohne künstliche Zusatzstoffe.
- Die jeweilige aktuelle Chargennummer sowie das Haltbarkeitsdatum finden Sie auf dem NATURE HEART Produktetikett.

### Zutaten:

100 % Olivenöl aus rein mechanischer Kaltpressung, ohne Konservierungsstoffe

### Was ist ozonisiertes Olivenöl:

NATURE HEART OZONISIERTES OLIVENÖL wird durch ein rein mechanisches Kaltpressverfahren gewonnen. Durch die Ozonisierung des Olivenöls erhöht sich der Sauerstoffgehalt des Olivenöls um den Faktor 17-18. Ozon ist eine instabile Sauerstoffverbindung und bildet sich bei starker UV-Strahlung. Drei Tage lang sprudelt Ozon durch NATURE HEART OZONISIERTES OLIVENÖL. Dabei zerfällt das Ozon in Sauerstoff, der sich mit den ungesättigten Fettsäuren des Olivenöls verbindet.