

# GOURMAZIA GRAPE SEED OIL (ORGANIC GRAPE)



## ORIGIN & Grade

Harvested from By-product of winemaking where grape seeds are selected and cold-pressed at peak ripeness. Cold-pressed on site to preserve the oil's delicate nutrients and natural flavour. Organic and non-GMO; 100% pure oil with no fillers or additives.

## FLAVOR & AROMA

Neutral flavour with a hint of fruitiness. A versatile oil for vinaigrettes, sautéing or baking that won't overpower recipes.

## USAGE & APPLICATION

Massage a few drops of the oil onto damp skin or mix into your favourite moisturizer for a hydration boost. Warm a small amount between your palms and apply to hair ends or scalp to tame frizz and nourish follicles. Use **1-2 teaspoons** in salad dressings, dips or drizzled over cooked dishes for a mild flavour and healthy fats.

### HEALTH BENEFITS

Contains vitamin E and proanthocyanidins with anti-inflammatory and antioxidant properties that treat acne and improve skin elasticity.

Helps even out skin tone and protect against UV damage while providing lightweight moisture.

### USAGE SUGGESTION

Blend a spoonful into smoothies, yogurt or salad dressings for a nutritious boost.

Combine with essential oils to create custom facial serums or body oils.

Add to DIY hair masks or nail treatments for extra nourishment.

## STORAGE

Store the oil in a cool, dark place away from direct sunlight to prevent oxidation. Use the dropper to avoid contamination and always reseal tightly after use.

# น้ำมันเมล็ดองุ่นออร์แกนิก GOURMAZIA องุ่น

## แหล่งกำเนิดและเกรด

เก็บเกี่ยวจาก By-product of winemaking โดยเลือกเมล็ดองุ่นที่สุกเต็มที่และบีบเย็นหันที่บีบเย็นที่แหล่งกำเนิดเพื่อรักษาสารอาหารและรสชาติธรรมชาติของน้ำมัน Organic และ Non-GMO เป็นน้ำมันบริสุทธิ์ 100% ไม่มีสารเติมแต่ง

## รสชาติและกลิ่น

รสกลาง ๆ มีกลิ่นผลไม้อ่อน เป็นน้ำมันอ่อนๆ ง่ายต่อการดูดซึม  
หรับน้ำสลัด การผัดหรืออบโดยไม่กลบรส



## วิธีใช้

หยดน้ำมันเล็กน้อยลงบนผิวที่หมาดแล้วหรือตีผสมในครีมบำรุงเพื่อเพิ่มความชุ่มชื้น  
รวมน้ำมันในฝามือแล้วลูบปลายผนังหรือหนังศีรษะเพื่อลดผมชี้ฟูและบำรุงรากผม  
ใช้ 1-2 ช้อนชาทำสลัด ดิพ หรือนำรำดอาหารเพื่อสavor และไขมันดี

## ประโยชน์ต่อสุขภาพ

อุดมด้วยวิตามิน E และโพร์แอนโพรไไซยานิดิน ซึ่งมีฤทธิ์ต้านการอักเสบและต้านอนุมูลอิสระ<sup>ช่วยลดสิวและเพิ่มความยืดหยุ่นของผิวช่วยให้สีผิวสม่ำเสมอและปกป้องจากรังสี UV พร้อมเติมความชุ่มชื้น</sup>

## ข้อแนะนำในการใช้

ผสมช้อนหนึ่งลงในสมูทตี้ โยเกิร์ต หรือน้ำสลัดเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ  
ผสมกับน้ำมันหอมระ夷เพื่อทำเซรั่มบำรุงผิวหรือบำรุงร่างกาย  
ใส่ในมาสก์ผิวหรือทาเล็บเพื่อเพิ่มการบำรุง

## การเก็บรักษา

เก็บในที่เย็นและมืด หลีกเลี่ยงแสงแดดเพื่อป้องกันการเกิดออกซิเดชัน<sup>ใช้หยอดจากขาดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและปิดฝาให้แน่นทุกครั้งหลังใช้</sup>