

GOURMAZIA

COLD-PRESSED MORINGA OIL

PURE MORINGA SEED OIL



ORIGIN & *Quality*

Cold-pressed from the seeds of the Moringa oleifera tree grown in nutrient-rich soils and harvested at peak maturity. Single-origin and minimally processed to retain beneficial compounds; certified USDA Organic, non-GMO and ethically sourced.

Ingredients

100 % pure moringa seed oil.

No additives, preservatives or artificial flavourings.

FLAVOR & AROMA

Light nutty flavour with earthy undertones and a subtle green aroma.

Smooth texture makes it versatile for culinary and cosmetic uses.

USAGE & SERVING

Use 1-2 teaspoons in salad dressings, drizzle over soups and roasted vegetables or sauté at moderate heat thanks to its high smoke point. Apply a few drops topically to moisturise skin, massage into scalp and hair or blend into skincare formulations and carrier oils.

HEALTH BENEFITS

Rich in oleic acid (omega-9) and behenic acid, plus vitamins A, C and E and antioxidants that may support heart health and reduce inflammation.

Natural emollient properties help hydrate and nourish skin and hair, potentially improving elasticity and shine.

Contains antimicrobial compounds that may support skin barrier health.

USAGE SUGGESTION

Use as a finishing oil on salads, grain bowls, pasta or dips for a delicate nutty note.

Add to smoothies or herbal tonics for a nutrient boost, or use as a massage oil, cuticle treatment or serum for face and hair.

STORAGE

Store oil in a tightly sealed bottle in a cool, dark place to prevent oxidation and preserve freshness. For best quality, use within 12 months and avoid exposing to direct sunlight or high heat.



น้ำมันมะรุมสกัดเย็นบริสุทธิ์

แหล่งกำเนิดและคุณภาพ

สกัดเย็นจากเมล็ดของต้น Moringa oleifera ที่ปลูกในดินอุดมสมบูรณ์และเก็บเกี่ยวเมื่อสุกเต็มที่ มาจากแหล่งเดียวและผ่านการแปรรูปน้อย เพื่อคงสารที่เป็นประโยชน์ ได้รับการรับรอง USDA Organic ปราศจาก GMO และมาจากแหล่งที่มีจริยธรรม

ส่วนประกอบ

น้ำมันเมล็ดมะรุมบริสุทธิ์ 100 %
ไม่มีสารเติมแต่ง สารกันเสีย หรือสารแต่งกลิ่น



รสชาติและกลิ่น

มีรสหวานอ่อน ๆ พร้อมโน้ตดินและกลิ่นเขียวอ่อน
เนื้อสัมผัสนุ่ม ทำให้เหมาะทั้งการบริโภคและการใช้บนผิว

วิธีใช้และการเสิร์ฟ

ใช้ 1–2 ช้อนชาในน้ำสลัด ราดบนซूप ผักอบ หรือผัดกับความร้อนปานกลาง
เนื่องจากมีจุดเกิดควันสูง หยดบนผิวหน้า ผิวกาย หรือหนังศีรษะเพื่อให้ความชุ่มชื้น
นวดเส้นผมหรือผสมในผลิตภัณฑ์ดูแลผิวและน้ำมันพาหะอื่น ๆ

ประโยชน์ต่อสุขภาพ

อุดมด้วยกรดโอเลอิก (โอเมกา 9) และกรดเบเฮนิก รวมทั้งวิตามิน A, C และ E และสารต้านอนุมูลอิสระ
ที่อาจช่วยสนับสนุนสุขภาพหัวใจและลดการอักเสบ มีคุณสมบัติเป็นมอยส์เจอร์ไรเซอร์ตามธรรมชาติ
ช่วยให้ผิวและผมชุ่มชื้น และอาจปรับปรุงความยืดหยุ่นและความเงางาม
มีสารต้านเชื้อจุลินทรีย์ที่อาจสนับสนุนเกราะป้องกันผิว

ข้อแนะนำในการใช้

ใช้เป็นน้ำมันราดบนสลัด โบวล์ธัญพืช พาสต้า หรือดิป เพื่อเพิ่มกลิ่นฉ่ำเบา ๆ
ผสมในสบู่อ่อน ๆ หรือเครื่องสำอางเพื่อเพิ่มสารอาหาร หรือใช้เป็นน้ำมันนวด ทารอบเล็บ
หรือเซรั่มบำรุงผิวและผม

การเก็บรักษา

เก็บน้ำมันในขวดปิดสนิท ในที่เย็นและมืด เพื่อป้องกันการออกซิเดชันและคงความสด
เพื่อคุณภาพที่ดีที่สุด ควรใช้ภายใน 12 เดือน และหลีกเลี่ยงแสงแดดหรือความร้อนสูง