

# Biolio

---

COLD PRESSING  
ABSOLUTELY  
**NATURAL**  
GUARANTEED QUALITY

---



# Biolio

BIOLIO – ведущий производитель натуральных масел холодного отжима, не содержащих консервантов, красителей и искусственных добавок.

Вся продукция BIOLIO упакована исключительно в светонепроницаемую упаковку, защищающую продукт от попадания ультрафиолетовых лучей, что позволяет продукту сохранить и донести до вашего стола максимум витаминов и уникальной природной пользы.





## Салат «КАПРЕЗЕ»

### Ингредиенты

- 3-4 шарика моцареллы
- 3-4 средних помидора
- базилик
- льняное масло
- соль
- перец

*Рекомендуем  
использовать  
моцареллу в рассоле*

- ① Острым ножом нарежьте помидоры и моцареллу кружками.
- ② Чередую один за другим, выложите на тарелку помидоры, моцареллу и листики базилика.
- ③ Приправьте салат солью и свежемолотым черным перцем, полейте льняным маслом.
- ④ Салат готов.



## МАСЛО ЛЬНЯНОЕ

Льняное масло холодного отжима является одним из лидеров среди всех пищевых масел по своей биологической ценности, содержанию витаминов F, A, E, B, K, ненасыщенных жирных кислот Омега-3 и Омега-6.

Льняное масло высоко ценится врачами-диетологами за свои уникальные целебные, диетические свойства и профилактический эффект.

- снижает уровень холестерина
- нормализует работу пищеварительной системы
- улучшает работу печени
- способствует лечению гастритов
- усиливает иммунитет
- способствует борьбе с лишним весом
- используется при лечении заболеваний дыхательной системы, почек и щитовидной железы
- применяется в косметологии, в составе омолаживающих, смягчающих и питательных масок для кожи и волос

*Всего пара ложек  
льняного масла  
способна полностью  
удовлетворить  
суточную потреб-  
ность человека  
в жирных кислотах*

### В домашней кулинарии

Льняное масло является идеальной заправкой для всевозможных холодных салатов, в том числе с рыбой или мясом птицы, которым это масло придаст не только незабываемый вкус, но максимум пользы. Льняное масло также превосходно дополнит традиционный винегрет, легкий салат из квашеной капусты и даже плов.



0,25 л | 0,5 л



## МАСЛО АРАХИСОВОЕ

Уникальное сочетание отвечающих за сохранение молодости витаминов А, Е, комплекса витаминов группы В, а также кальция, магния, цинка и других микро- и макроэлементов делают арахисовое масло незаменимым как в косметологии, так и в ежедневном рационе.

Арахисовое масло холодного отжима обладает высокой биологической ценностью благодаря высокому содержанию олеиновой кислоты Омега-9, линолевой кислоты Омега-6.

- используется для профилактики заболеваний нервной ткани, печени
- эффективно при лечении геморрагических диатезов у детей, при которых снижается свертываемость крови
- является одним из самых эффективных желчегонных средств
- незаменимо в косметологии — смягчает, питает кожу, придает ей упругость и эластичность

*Употребление всего 1 чайной ложки арахисового масла трижды в день за полчаса до еды оказывает уникальный оздоровительный, профилактический и омолаживающий эффект.*

### В домашней кулинарии

Неповторимый вкус и аромат диетического арахисового масла позволяет использовать его для заправки овощных и фруктовых салатов, каш, приготовления мясных, рыбных и хлебобулочных изделий. Арахисовое масло идеально подходит для приготовления теплых салатов и закусок на основе морепродуктов, оно придает оригинальный аромат креветкам, кальмарам и мясу краба.



0,25 л | 0,5 л



## МАСЛО ЧЕСНОЧНОЕ

Чесночное масло производится из натурального экстракта чеснока на основе растительного масла. Оно исключительно богато биологически активными веществами и соединениями, витаминами А, С, D, Е, группы В и минералами: йодом, калием, натрием, магнием, селеном, кремнием, фосфором и др.

Кроме того, чесночное масло богато фитонцидами — природными противомикробными, противогрибковыми и противопаразитными веществами.

- повышает иммунитет и сопротивляемость организма инфекционным и простудным заболеваниям
- используется при лечении бронхитов, гриппов, туберкулеза
- способствует профилактике сердечных заболеваний
- обладает сильнейшим противомикробным и бактерицидным свойством, по силе сравнимым с воздействием антибиотиков
- способствует лучшему усвоению пищи
- смягчает, восстанавливает и омолаживает ткани, улучшает состояние кожи и волос

*В годы Первой мировой войны чеснок использовался в качестве мощного антисептика для зараженных ран.*

### В домашней кулинарии

Благодаря мягкому вкусу и пикантному аромату чесночное масло способно сделать неповторимыми ваши первые блюда, гарниры, мясные и овощные блюда, а также соусы, маринады и заправки для овощей. Уникальный аромат чесночного масла высоко ценится кулинарами мира и в чистом виде, поэтому даже в самой изысканной французской кулинарии можно найти незамысловатые рецепты изысканного французского багета с чесночным маслом.



0,25 л | 0,5 л



## Салат «ТЫКВЕННЫЙ»

### Ингредиенты

- 100 г свежей тыквы
- 50 г рукколы
- 30 г сыра «Пармезан»
- 20 г кедрового ореха
- 1 ст. л. мёда
- 2 ст. л. горчицы в зёрнах
- 2 ст. л. тыквенного масла

*Руккола – кладёз  
витамина С и йода*

- 1 Тыкву нарезать ломтиками, слегка обжарить на сухой сковороде (при желании на растительном или сливочном масле).
- 2 Руколу промыть и разложить на тарелке.
- 3 Пармезан (или любой другой твердый сыр) натереть на терке.
- 4 Смешать мёд, горчицу и тыквенное масло. Заправить салат, посолить, посыпать кедровыми орешками.



## МАСЛО ТЫКВЕННОЕ

Тыквенное масло холодного отжима обладает уникальной биологической активностью, способствует нормализации работы нервной, мышечной, сердечно-сосудистой и пищеварительной систем, а также очищает организм от токсинов.

Высокая пищевая ценность и лечебно-профилактическое воздействие тыквенного масла обеспечиваются оптимальным балансом витаминов (А, Е, F, В1, В2, В3, В6, В9, С, Р, Т, К), микро и макроэлементов (свыше 50), а также ненасыщенными жирными кислотами Омега-3 и Омега-6.

- улучшает функции эндокринной, половой и репродуктивной систем
- восстанавливает обмен веществ и гормональный фон организма
- способствует омоложению кожи
- выводит токсины из организма
- используется для лечения острого и хронического гастрита, изжоги

*В средние века маленькая бутылочка  
тыквенного масла стоила столько же,  
сколько золотое кольцо*

### В домашней кулинарии

Тыквенное масло обладает неповторимым вкусом, тонким изысканным ароматом, приятным изумрудным оттенком и прекрасно подходит для заправки любых салатов, в том числе с говядиной.



500 ml

0,25 л | 0,5 л



## МАСЛО АБРИКОСОВОЕ

Абрикосовое масло содержит большое количество витамина А, улучшающего остроту зрения, комплекс витаминов В, С, D, Е, а также является самым ценным природным источником витамина F, которое в абрикосовом масле содержится в наиболее активной форме.

Абрикосовое масло холодного отжима активно используется в медицине и косметологии, так как обладает высокой биологической активностью, замедляет процессы старения и предупреждает появление морщин.

*Высокая биологическая активность абрикосового масла способствует замедлению процесса старения*

- используется для профилактики авитаминозов
- нормализует работу пищеварительной системы
- способствует лечению заболеваний центральной нервной системы
- используется при лечении заболеваний почек и желудочно-кишечного тракта, гастритов и запоров
- применяется для профилактики стрессов и заболеваний щитовидной железы
- людям с болезнями сердца это масло показано, как продукт, содержащий большое количество калия, который помогает организму избавляться от лишней жидкости

### В домашней кулинарии

В кулинарии абрикосовое масло используется в качестве заправки для свежих салатов в чистом виде или в смеси с другими маслами. Абрикосовое масло обладает уникальным свойством усиливать ароматические свойства каждого из ингредиентов блюда.



## МАСЛО ОБЛЕПИХОВОЕ

Облепиховое масло обладает высокой пищевой ценностью и биологической активностью, является источником комплекса витаминов Е, С, В1, В2, В3, В9, К, магния, кальция, железа, фосфора, марганца и кремния, а также жирных и аминокислот.

Облепиховое масло обладает уникальными целебными и профилактическими свойствами, известными человечеству еще с древних времен.

- применяется для профилактики и лечения заболеваний зрительного аппарата
- способствует лечению десен, заболеваний горла, полости рта и верхних дыхательных путей
- нормализует пищеварение и работу поджелудочной железы
- применяется при лечении язвы желудка, двенадцатиперстной кишки и колитов
- является активной профилактикой и лечением сердечно-сосудистых заболеваний
- способствует оздоровлению и омоложению кожи

*Древние греки перед Олимпийскими играми кормили лошадей плодами облепихи для повышения их выносливости и придания их шерсти блеска и шелковистости.*

### В домашней кулинарии

Благодаря оригинальному приятному вкусу, аромату и легкой кислинке облепиховое масло активно используется для заправки салатов, холодных закусок и в качестве основы для изысканных соусов. Масло также хорошо переносит высокие температуры, поэтому часто применяется для жарки, придавая мясным и рыбным блюдам утонченный, пикантный вкус и насыщенный аромат.



0,25 л | 0,5 л



0,25 л | 0,5 л



## БАКЛАЖАНЫ НА ГРИЛЕ

### Ингредиенты

- 3-4 средних баклажана
- 3 зубчика чеснока
- 1/2 ч. л. соли
- 1/2 ч. л. молотого перца
- 60 мл кунжутного масла
- базилик и петрушка

*Аппетитная закуска  
к шашлыкам*

- 1 Масло нагреть в кастрюле на небольшом огне, добавить чеснок обжарить до золотистого цвета, убрать с огня, добавить соль, перец и мелко порезанную зелень, все перемешать.
- 2 Баклажаны помыть, обсушить, отрезать хвостики, порезать вдоль пластинками.
- 3 Жарить баклажаны на среднем огне гриля по 6 минут с каждой стороны.
- 4 Подавать можно как тёплыми, так и остывшими.



## МАСЛО КУНЖУТНОЕ

Полезное и ароматное кунжутное масло используется человеком в кулинарии, медицине и косметологии в течение последних 7000 лет, особенно активно в азиатских странах и Средиземноморье.

Кунжутное масло является оптимально сбалансированным по содержанию необходимых незаменимых аминокислот, жирных кислот Омега-6 и Омега-9.

Содержит витамины E, A, D, B1, B2, B3, C, макро- и микроэлементы, в том числе цинк, фосфор, железо, а также уникальный комплекс антиоксидантов.

- оказывает мощное иммуностимулирующее действие
- помогает нормализовать работу сердечно-сосудистой системы
- способствует улучшению зрения и профилактике заболеваний глаз
- применяется для профилактики и лечения большинства заболеваний желудочно-кишечного тракта
- благотворно влияет на состояние кожи, ногтей и волос
- обладает противовоспалительным и заживляющим эффектом

*В Древнем Египте  
кунжутное масло  
находило широкое  
применение  
в народной  
медицине еще  
в 1500 г до н.э.*

### В домашней кулинарии

Кунжутное масло — традиционный ингредиент блюд азиатской кухни, обладающий характерным насыщенным сладковатым вкусом и интенсивным ароматом. Чаще всего оно используется для приготовления плова, блюд из морепродуктов, мяса, салатов, соусов и маринадов, а также для приготовления восточных сладостей.



0,25 л | 0,5 л



0,25 л | 0,5 л



## МАСЛО КЕДРОВОЕ

Кедровые орехи обладают уникальным содержанием белка, а их масло не имеет аналогов в природе по своим свойствам, содержанию витаминов и полезных веществ. Существует даже мнение, что именно в кедровых орехах кроется секрет крепкого здоровья сибиряков.

Кедровое масло является одним из лидеров по содержанию антиоксидантов, витаминов А, В, D, Е, F и К, а также полиненасыщенных жирных кислот Омега-3, Омега-6, Омега-9.

- способствует восстановлению организма, снижению уровня холестерина
- улучшает аппетит и нормализует сон у детей
- способствует спокойному течению беременности
- обладает заживляющими, смягчающими и питательными свойствами, применяется для бережного ухода за кожей
- улучшает состав крови, состояние сосудов и кровообращение, способствует насыщению органов и тканей кислородом

*В Сибири истари считали, что именно кедровый орех является одним из главных богатств тайги.*

### В домашней кулинарии

Кедровое масло идеально подходит не только для заправки холодных салатов и закусок, но также не теряет своих свойств при нагревании, и используется для приготовления горячих блюд, каш и даже супов. Кедровое масло придает особый вкус и аромат приготовленной на гриле рыбе, широко применяется в мировой кулинарии для приготовления изысканных рыбных и мясных маринадов.



## МАСЛО РИСОВОЕ

Рисовое масло заслужило в мире звание «масла здоровья», так как является оптимальным диетическим продуктом, обладает высокой биологической ценностью и является универсальным косметическим средством.

Масло рисовых отрубей содержит уникальный комплекс природных антиоксидантов, витамины А, Е, РР и витамины группы В, а также полиненасыщенные жирные кислоты Омега-3, Омега-6 и Омега-9.

- эффективно снижает уровень холестерина в плазме крови
- связывает свободные радикалы и замедляет старение
- предотвращает сердечно-сосудистые заболевания
- способствует росту и укреплению волос, регенерации кожи и препятствует появлению морщин
- подходит для мягкого ухода за детской кожей

*Рисовое масло продлевает срок годности скоропортящихся растительных масел.*

### В домашней кулинарии

Рисовое масло хорошо переносит высокие температуры, поэтому идеально подходит для жарки, в том числе во фритюре. Оно активно применяется не только в азиатской, но и в европейской кухнях, придавая блюдам неповторимый тонкий аромат. Чаще всего на нем готовят картофель и куриное мясо.



0,25 л | 0,5 л





## Салат ИЗ ГРУШИ

### Ингредиенты

- 1 груша
- 100 г сыра «Дор-блю»
- 1 пучок зелёного салата
- 50 г грецких орехов
- 2 ст. л. масла грецкого ореха
- 1 ч. л. бальзамического уксуса
- 1 ч. л. дижонской горчицы
- 1 ч. л. мёда

*Рекомендуем взять спелые сладкие груши, например, сорт «Комис»*

- ① Салат мелко порвать, груши нарезать тонкими ломтиками, дор-блю — небольшими кубиками.
- ② Для заправки смешать масло, уксус, горчицу и мед.
- ③ Перемешать груши с салатом, выложить на тарелку. Полить соусом. Сверху уложить кубики сыра, посыпать мелко рубленными орехами.



## МАСЛО ГРЕЦКОГО ОРЕХА

Масло грецкого ореха содержит рекордное количество так называемого «витамина молодости» (витамина Е), ретинола, витаминов группы В, витамина Р, а также незаменимых полиненасыщенных жирных кислот Омега-3 и Омега-6.

Оно также богато биологически активными веществами, микро- и макроэлементами такими, как цинк, медь, йод, кальций, магний, железо, фосфор, кобальт.

- стабилизирует иммунный статус, замедляет процессы старения
- улучшает пищеварение
- положительно влияет на репродуктивную функцию организма
- участвует во всех окислительно-восстановительных процессах организма
- эффективно помогает бороться с сердечно-сосудистыми заболеваниями, болезнями печени, гепатитами и заболеваниями кожи

*Десерты, торты и выпечка благодаря нескольким каплям масла также приобретут новые оттенки вкуса и нежные ореховые нотки.*

### В домашней кулинарии

Масло грецкого ореха обладает уникальными вкусовыми качествами и неповторимым ароматом свежих орехов, благодаря чему высоко ценится в мировой кулинарии. Подходит для приготовления соусов и заправок для всевозможных салатов и холодных закусок.

Мясным и рыбным блюдам всего несколько капель масла грецкого ореха придадут неповторимый мягкий ореховый вкус и аромат.



0,25 л | 0,5 л



## МАСЛО ВИНОГРАДНОЙ КОСТОЧКИ

Масло виноградной косточки обладает уникальным сочетанием витаминов, микроэлементов, антиоксидантов, ненасыщенных кислот, а также флавоноидов — так называемых фитоэстрогенов, способных существенно замедлять процессы старения.

Сочетание полиненасыщенных линолевых кислот Омега-6 и мононенасыщенных олеиновых кислот Омега-9, а также витаминов Е, А, В1, В2, В3, В6, В9, В12, С наделяет масло уникальными антиоксидантными и регенерирующими свойствами.

- оказывает противовоспалительное, иммуностимулирующее действие
- улучшает работу сердца, сосудов, нервной и эндокринной систем
- связывает свободные радикалы и замедляет процессы старения, сохраняя кожу молодой, свежей и увлажненной

*Из-за высокого содержания линоленовой кислоты это масло показано сердечникам, диабетикам, людям с избыточным весом и повышенным давлением.*

### В домашней кулинарии

Нерафинированное масло виноградной косточки обладает нежным пряным вкусом и едва ощутимым ореховым ароматом. Подчеркивает вкус и аромат любых гарниров и готовых блюд: мясных, рыбных, на основе овощей и даже спагетти. Благодаря устойчивости к высоким температурам, это масло идеально подходит для обжаривания и приготовления ваших любимых блюд во фритюре.



0,25 л | 0,5 л



## МАСЛО ГОРЧИЧНОЕ

Полезное и ароматное горчичное масло обладает высокой пищевой ценностью, биологической активностью и является оптимально сбалансированным по содержанию необходимых витаминов (А, Е, D, В3, В4, В6, К, Р, F), полиненасыщенных жирных кислот Омега-3 и Омега-6, а также макро- и микроэлементов.

Благодаря такому составу горчичное масло эффективно поддерживает иммунитет в течение всего года, а также сохраняет эластичность и молодость кожи.

- улучшает функции пищеварительной системы
- предотвращает заболевания сердечно-сосудистой системы
- поддерживает баланс гормонов и улучшает функции половой и нервной систем
- нормализует жировой обмен в организме
- нейтрализует вредное влияние токсинов, шлаков, тяжелых металлов
- обладает комплексным иммуноукрепляющим, противовоспалительным и заживляющим эффектом

*Горчичное масло являлось одним из любимых деликатесов Екатерины II и регулярно поставлялось из Англии к ее столу.*

### В домашней кулинарии

Горчичное масло обладает тонким вкусом, изысканным ароматом, а также диетическими свойствами, благодаря чему оно нашло широкое применение во французской кулинарии как в чистом виде, так и в сочетании с другими маслами при приготовлении всевозможных салатных заправок, горячих блюд, супов и домашней выпечки.

Блином придает золотистый оттенок и помогает долго не черстветь.



0,25 л | 0,5 л



**ПОЗИЦИЯ НАШЕЙ КОМПАНИИ:  
«ЗДОРОВЬЕ ОТ ПРИРОДЫ!»**

**Большое значение для рационального питания имеет использование продуктов растительного происхождения, обладающих оптимальным белковым, жировым и витаминным составом.**

Эффективность именно такого пути укрепления здоровья и профилактики целой группы заболеваний убедительно доказана на опыте многих стран мира.

Научные исследования доказали положительное воздействие ненасыщенных жирных кислот на работу иммунной и сердечно-сосудистой систем. Они не позволяют холестерину оседать на стенках сосудов и накапливаться в организме, активно участвуют в синтезе различных гормонов, сохраняя молодость, здоровье и красоту.

*Уловить баланс потребления  
необходимых жирных кислот непросто,  
самое лучшее решение — это разнообразие.  
Разнообразьте свой рацион  
натуральными маслами.*

### **Жирные кислоты Омега-9 (олеиновая кислота)**

Олеиновая кислота снижает общий уровень холестерина, способствует выработке антиоксидантов. Предупреждает атеросклероз, тромбоз, старение. Высокое содержание олеиновой кислоты в составе растительного масла активизирует жировой обмен, восстанавливает барьерные функции эпидермиса и эффективно удерживает влагу в коже, а также питает, сохраняя её молодость и тонус.

Растительные масла с высоким содержанием олеиновой кислоты меньше окисляются и сохраняют свою устойчивость к высоким температурам. Поэтому их можно использовать для жарки, тушения и консервирования.

### **Жирные кислоты Омега-6 (линолевая кислота и гамма-линоленовая кислота)**

Они входят в состав клеточных мембран, регулируют уровень разных холестерина в крови. Лечат рассеянный склероз, сахарный диабет, артриты, кожные заболевания, нервные болезни, защищая нервные волокна, справляются с предменструальным синдромом, поддерживают гладкость и упругость кожи, прочность ногтей и волос.

При их недостатке в организме нарушается обмен жиров в тканях, нарушается деятельность межклеточных мембран. Также следствием недостатка Омега-6 являются заболевания печени, дерматиты, атеросклероз сосудов, возрастает риск сердечно-сосудистых заболеваний. От наличия линолевой кислоты зависит синтез других ненасыщенных жирных кислот.

Однако при нагревании, взаимодействии с воздухом и ультрафиолетом Омега-3 и Омега-6 активно окисляются — жарить на таком масле нельзя. Для сохранения всех полезных свойств, такое масло лучше хранить в темном, прохладном месте в закрытой, защищенной от ультрафиолета таре.

### **Жирные кислоты Омега-3 (альфа-линоленовая кислота)**

Альфа-линоленовая кислота Омега-3 жизненно необходима для полноценного развития мозга у детей, а также улучшения памяти и мыслительных процессов взрослого человека. Также Омега-3 обладает защитным и противовоспалительным действием, улучшает работу сердца, глаз, снижает уровень холестерина, влияет на здоровье суставов.

Жирные кислоты являются отличными антиоксидантами, улучшают общее состояние при экземе, астме, аллергии, депрессии и нервных расстройствах, сахарном диабете, артрозе. Кислоты, входящие в состав Омега 3 препятствуют развитию раковых опухолей, в том числе рака молочной железы.

Мы гарантируем высокое качество, широкий ассортимент, гибкую систему оплаты и индивидуальный подход к каждому клиенту.

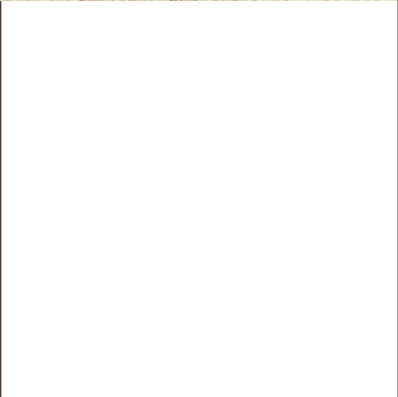


*Организм взрослого человека самостоятельно синтезирует только Омега-9. Кислоты Омега-3 и Омега-6 должны поступать вместе с пищей.*



*Наша пища должна  
быть лечебным  
средством, а наши  
лечебные средства  
должны быть пищей.*

*Гиппократ*



# Biolio



# Biolio

**телефон:** +7 (925) 517-47-56 | +7 (926) 231-76-65    **эл. почта:** [info@biolio.ru](mailto:info@biolio.ru) | [aromatoils@mail.ru](mailto:aromatoils@mail.ru)    **сайт:** [www.biolio.ru](http://www.biolio.ru) | [www.vitalen.ru](http://www.vitalen.ru)