

# Cholesterin und Speiseöle

natürlich und naturbelassen von Oleofactum®

Cholesterinsenker, Statine, haben Nebenwirkungen, frische Öle nicht!

Lassen Sie sich nicht kirre machen!

\*Ernährungsbedingte Cholesterinwerte sind nicht Sache der Pharmazie! Frische pflanzliche Speiseöle regulieren, steuern und senken das Cholesterin und verbessern insgesamt die Blutfettwerte. Schwer verdauliche Fette, z. B. tierisches Fett, werden in Gegenwart der mehrfach ungesättigten, essenziellen (d.h. lebensnotwendigen) Fettsäuren, der so genannten Omega -3 und -6 Fettsäuren, ohne Probleme verstoffwechselt.

Dagegen können raffinierte und haltbar gemachte Speiseöle und Fette den Cholesterinwert erhöhen. Sie haben keine aktiven Fettsäuren wie die ursprünglichen, nicht haltbar gemachten pflanzlichen Öle. Auf die Ursprünglichkeit der Fettsäuren kommt es an: Die unbeschädigten Fettsäuren sind das Feuer in denen die Kohlehydrate und tierisches Fett verbrennen. Bearbeitete, lahme und haltbar gemachte Fettsäuren befeuern den Fettstoffwechsel nicht und sind daher ein gesundheitliches Risiko.

Lebensmittel, die haltbar gemacht sind, haben keine Vitalstoffe mehr! Vitalstoffe liebt der Handel nicht, weil Vitalstoffe die Handelsfähigkeit zeitlich stark begrenzen. Deswegen wird konserviert, stabilisiert, konditioniert, pasteurisiert, homogenisiert... Das ganz zur Freude der pharmazeutischen Industrie, steigert das Cholesterin und den Umsatz der Cholesterinsenker.

Die Cholesterindiskussion ist künstlich hochgezogen worden und basiert auf weltweit erhobenen statistischen – nicht vergleichbaren Daten, - Zahlenmaterial aus unterschiedlichen Kulturzonen und Ernährungsweisen. Daraus wurde ein wissenschaftlich nicht begründbarer Durchschnittswert ermittelt, der als medizinischer Reverenzwert Cholesterinsenker zu einem Milliardengeschäft, einen Umsatzgiganten gemacht hat.

*Aber dennoch beachten Sie bitte:*

\**Cholesterinsenker sind medizinisch in wenigen Fällen (ca.1 von 10!), - gemessen an der überbordenden ärztlichen Verordnungspraxis, notwendig, wenn überhöhte Cholesterinwerte genetische und nicht ernährungsbedingte, Ursachen haben. Hinweise darauf erhalten Betroffene, die Ärztin oder der Arzt über Familienanamnese.*

Omega 3 - Gesundheitsöle von

oleofactum®  
statt Statine\*\*

\*\* *Statine sind pharmakologische Cholesterinsenker und für die Pharmazie eine Goldmine*