Arganolie is een schaarse en kostbare olie, geperst uit de vruchten van de arganboom (Argania spinosa). De unieke samenstelling van deze olie maakt het geschikt voor zowel culinair en cosmetisch gebruik. Arganolie bevat heel wat therapeutische kwaliteiten en heeft een prettige, natuurlijke nootachtige geur. Als huidolie wordt het beschouwd als een uitstekende anti-aging serum met uitzonderlijke hydraterende eigenschappen; ze wordt gemakkelijk door de huid opgenomen en laat geen vettig residu achter. Het stimuleert een evenwichtige talgproductie, waardoor de huid soepel blijft zonder dat ze vet wordt. Doordat het diep in de huid doordringt, stimuleert arganolie een goede celvernieuwing. Hierdoor gaat arganolie littekenvorming tegen, werkt het verzachtend en ontspannend bij huidaandoeningen zoals psoriasis,eczeem, acne…, bevordert het wondgenezing (o.a. zeer werkzaam bij kleine brandwonden) en versterkt het zwakke en broze nagels. Door de goede hydraterende eigenschappen biedt de olie bescherming tegen schrale huid en lippen, eigen aan koud winterweer. Ook zeer geschikt als haarolie want het geeft futloos haar terug glans en veerkracht. Arganolie is ideaal voor het masseren van pijnlijke spieren en stijve gewrichten. De essentiële vetzuren in de olie spelen een cruciale rol in de vorming van prostaglandine, een natuurlijke ontstekingsremmer, welke pijn, zwelling en ontstekingen vermindert, terwijl het de bloedsomloop stimuleert. Tip: om van de weldaad van arganolie te genieten, doe eenvoudig enkele druppels in je bad. Regelmatig consumeren van arganolie leidt tot o. a. een aanzienlijke verlaging van het cholesterolgehalte, versterking van het immuunsysteem, het anti-oxideren van vrije radicalen, verhoogde ontstekingsremmend werking, verbetering van de doorbloeding... Arganolie heeft een nootachtige smaak, best te vergelijken met een combinatie van sesam, vers gebakken brood en geroosterde hazelnoten. De fijne olie wordt in het zuiden van Marokko als een traditioneel ingrediënt voor uiteenlopende maaltijden gebruikt. Het geeft gerechten een oosterse smaak en is bij uitstek te gebruiken in een saladedressing. Ook wordt deze olie vaak gebruikt als dip voor vers gebakken brood. Voeg enkele druppels arganolie toe om gerechten als pasta, rijst, couscous, ijs, vers fruit en zelfs crème brûlée te verrijken. Men beweert dat het zelfs een afrodisiacum is. **Ecologisch Verantwoord en Fair** Het oogsten en bewerken van de noten gebeurt nog steeds door de vrouwen van de plaatselijke bevolking. Hierbij gaat niets verloren. Het buitenste pulp (vruchtvlees) van de noten wordt gevoerd aan de geiten, de harde notenschillen worden gebruikt als brandstof om op te koken. Na het persen van de noten blijft, naast de olie, een voedzame "perscake" over die gevoerd wordt aan het vee. De arganboom speelt een vitale rol in het behouden van de ecologische balans en de economische situatie van de bevolking. In 1998 heeft UNESCO de arganboom om die reden toegevoegd aan de Wereld Erfgoed Lijst. Het gebied waar de arganboom gedijt, wordt bedreigd door erosie en moet weerstand bieden aan de niet aflatende Sahara woestijn. De arganboom speelt een essentiële rol bij het behouden van de natuurlijke balans en voorkomt woestijnvorming.

**Twee Soorten**
Er zijn grofweg 2 soorten Arganolie. Olie geperst uit de geroosterde argan noten wordt vooral culinair gebruikt, terwijl de olie geperst uit niet-geroosterde noten vooral als cosmetische olie wordt gebruikt.

**Zeldzaam**
Belangrijk om te weten is dat Arganolie erg zeldzaam is. De Argan boom groeit namelijk alleen in Marokko.

**Ecologisch Verantwoord en Fair**
Het oogsten en bewerken van de noten gebeurt door de vrouwen van de plaatselijke bevolking. Hierbij gaat niets verloren. Het buitenste pulp (vruchtvlees) van de noten wordt gevoerd aan de geiten, de harde notenschillen worden gebruikt als brandstof om op te koken. Na het persen van de noten blijft, naast de olie, een voedzame "perscake" over die gevoerd wordt aan het vee. Een hoge waardering voor Arganolie werkt door naar meer waardering voor de Argan boom. Dit betekent een betere bescherming voor deze zeldzame bomen en haar omgeving. Het gebied van de argan boom wordt bedreigd door erosie en moet weerstand bieden aan de opkomende Sahara woestijn. De Argan boom speelt een essentiële rol bij het behouden van de natuurlijke balans en voorkomt ontbossing en woestijnvorming.

Belangrijk is ook dat de vrouwen die betrokken zijn bij de oogst en voorbereiding van de noten direct van de productie van Arganolie profiteren. Onze leverancier heeft zich toegewijd om een fair trade beleid te hanteren. Hiermee wordt een achtergestelde groep vrouwen in staat gesteld inkomen te genereren.

**Samenstelling**
Arganolie bevat meer dan twee maal zoveel vitamine E als olijfolie. Als krachtig anti-oxidant beschermt vitamine E tegen oxidatie en huidveroudering. Arganolie bevat ook squaleen, een anti-oxidant dat ook in talg (sebum) voorkomt en helpt de huid te hydrateren. Arganolie bevat planten sterolen, voornamelijk schottenol en spinasterol. Deze sterolen helpen o.a. het metabolisme van de huid te verbeteren.

**Gebruiksvoorbeelden voor ongeroosterde (cosmetische) Arganolie**

De huid:
- Appliceer een kleine hoeveelheid op de huid en masseer het in de huid totdat het wordt opgenomen.
- 'S nachts opbrengen voor een intensieve hydratatie
- Als basis voor make-up
- Als vocht-inbrengende aftershave.

Het haar:
- Dagelijkse behandeling: Wrijf een paar druppels uit in de handpalmen. Breng de olie aan op de uiteinden en middendeel van het haar. Laat het een minuut inwerken en breng uw haar in model.
- Diepe behandeling: Breng de olie aan op de hoofdhuid en het haar. Laat het 30 minuten inwerken en was het hierna uit.

**Cosmetische Arganolie**

Arganolie is zeer rijk aan olische vetten, waardoor deze olie met name belangrijk is voor de regulatie van het bloed cholesterol. Hier zijn verschillende onderzoeken naar gedaan. Daaruit bleek dat twee theelepels van deze olie per dag voor een maand lang, zorgt voor een vermindering van de cholesterol waardes.

Daarnaast heeft Arganolie een hoog gehalte aan vitamine E. Zelfs 50% meer dan olijfolie en hierdoor is deze olie een weldaad voor de huid.

**Arganolie Werk Echt!**

Verschillende studies hebben aangetoond dat Arganolie de huid verstevigt en herstelt. Arganolie bevat 90 mg Tocopherol, wat onmisbaar is om 'vrije radicalen' tegen te gaan. Dit zorgt weer voor een mooie, gezonde huid en tevens dat de veroudering wordt tegen gegaan. Daarnaast bevat het Quercitine en Myricetine, die bekend staan om schimmeldodende en bacterie dodende eigenschappen. Arganolie gaat littekenvorming tegen, werkt verzachtend en ontspannend bij Psoriasis, bevordert wondgenezing en is zeer werkzaam bij verbrandingen.

Arganolie heeft een prettige, natuurlijke geur. Zij wordt direct in de huid opgenomen en is heerlijk in bad. Argan huidolie wordt ook gebruikt voor massages die lichaamsvetten helpen afbreken. Opvallend is dat in in Marokko bijna geen huidkanker, prostaatkanker en borstkanker voorkomen. Dit wordt in verband gebracht met het zowel inwendig als uitwendig gebruiken van Arganolie. De olie is goed te mengen met etherische oliën en andere basisoliën. Een toevoeging van minimaal 5% verhoogt de houdbaarheid van Arganolie.

Samenvattend kan met zekerheid worden gesteld dat het regelmatig consumeren van Arganolie leidt tot onder andere een aanzienlijke verlaging van het cholesterolgehalte, versterking van het immuunsysteem, het anti-oxideren van vrije radicalen, een ontstekings-remmend werking, verbetering van de algehele doorbloeding, verlaging op de kans op arterio-sclerose en het revitaliseren van de cellen. Daarnaast kan Arganolie ook als een weldaad voor het haar worden beschouwd.

# Wat Is Arganolie?

Arganolie is een schaarse olie met een unieke samenstelling, die uit de vruchten van de Arganboom (Argania spinosa) wordt geperst. Tot 15 jaar geleden had nog bijna niemand van deze olie gehoord. Nu echter groeit de populariteit van deze olie met de dag. Steeds meer mensen uit Europa, Amerika en Japan ontdekken de vele voordelen van Arganolie.

De unieke samenstelling van deze olie maakt het geschikt voor culinair en cosmetisch gebruik. Bovendien wordt gesuggereerd dat Arganolie ook heel wat therapeutische kwaliteiten heeft. Uit wetenschappelijk onderzoek is naar voren gekomen dat de unieke componenten van Arganolie onder andere de bloedcirculatie kunnen stimuleren, het cholesterolgehalte kunnen verlagen en de fysieke weerstand kunnen bevorderen.

Het gegeven dat Arganolie zeer schaars is in combinatie met de vele toepassingen van deze olie zorgt ervoor dat het ook wel "vloeibaar goud" wordt genoemd.

## ****Waar kan Cosmetische Arganolie allemaal voor worden gebruikt?****

Deze natuurlijke olie wordt door bewuste vrouwen gebruikt als een dagelijkse schoonheidsbehandeling voor het verminderen of voorkomen van rimpels, het hydrateren van de huid, het versterken van nagels en het verzorgen van haar en hoofdhuid. Arganolie kan onder andere ook gebruikt worden voor het,

* behandelen van huidaandoeningen zoals Acne, Eczeem en psoriasis,
* masseren van stijve artritis gewrichten en pijnlijke spieren,
* verzorgen of voorkomen van zwangerschapstriemen,
* verzorgen van nagelriemen en
* verzorgen van lippen.

**Cosmetische Arganolie voor natuurlijke huidverzorging**
Arganolie bevat veel verschillende componenten en bovendien zijn veel van deze componenten veelzijdig. Daar komt bij dat de effecten van deze componenten elkaar soms versterken. Zo helpt Arganolie bijvoorbeeld bij het voorkomen of verminderen van rimpels doordat deze olie rijk is aan:

* essentiële vetzuren,
* verschillende anti-oxidanten,
* voedende vitamine E en
* eiwitten met een hoog moleculair gewicht bevat.

Dankzij deze componenten voedt, kalmeert en versoepelt Arganolie uw huid. Daarnaast helpt Arganolie om een droge en geïrriteerde huid te hydrateren en te verzachten. Door het versterken van de natuurlijke barrière van uw huid helpt deze olie ook voorkomen dat teveel vocht uit de huid kan verdampen. Tevens stimuleert Arganolie een evenwichtige talgproductie, waardoor de huid soepel wordt gehouden.

Doordat Arganolie diep in de huid doordringt wordt de voedingswaarde naar de cellen gestimuleerd. Hierdoor stimuleert Arganolie een gezonde celvernieuwing. Deze edele olie kan zelfs voor de zeer gevoelige babyhuidje worden gebruikt.

**Arganolie beschermt uw huid tegen de zon**
Warmte, droge lucht en schadelijke UV-stralen van de zon zorgen ervoor dat uw huid uidroogt. Arganolie beschermt uw huid en voorkomt dat uw huid uitdroogt met alle nadelige gevolgen van dien. Zo is een droge huid is erg gevoelig. Het gaat vaak gepaard met schilfering van de huid en jeuk. Bij een erg droge huid kunnen ook kloven en rode plekken ontstaan.

**Ook biedt deze olie Uw huid bescherming tegen de kou**
Ook in het winterseizoen bestaat er een grote kans op uitdroging van uw huid. Dit omdat in de winter de vochtigheidsgraad van de lucht lager is met als gevolg dat uw huid eerder uitdroogt. Een droge huid is een lange termijn probleem, dat vaak terugkeert. Vooral in de winter.

**Arganolie is een weldaad voor het haar**
Verschillende componenten in Arganolie zijn zeer effectief voor het behandelen van droog en pluizig haar. Ook helpen deze om beschadigd haar te herstellen en om glans aan dof haar te geven.

Arganolie is ook prima geschikt om de droge en gevoelige hoofdhuid te verzorgen. Een gezonde hoofdhuid is een belangrijke voorwaarde voor mooi gezond haar.

**Arganolie voor voorkomen of herstellen Striae**
De oorzaak van Striae (bijvoorbeeld bij zwangerschapstriemen) is dat de collageen en elastine in de huid te ver worden uitgerekt. Hierdoor worden de vezels gescheiden. Door de huid te hydrateren biedt Arganolie de huid meer elasticiteit en weerstand. Daarnaast beschermen de verschillende anti-oxidanten in deze olie het collageen en elastine tegen vrije radicalen. Deze en andere componenten helpen dus de huidcellen om niet te scheiden tijdens perioden van snelle groei.

**Acne, Eczeem en Psoriasis**
Men kan veel verschillende huidaandoeningen onderscheiden. De bekendste hiervan zijn, Eczeem, Psoriasis en Acne. De combinatie van de unieke componenten van Arganolie helpt met succes om de ontstekingssymptomen van deze huidaandoeningen te verlichten.

Huidaandoeningen zijn vaak wel te behandelen maar niet altijd te genezen. Bij ernstige vormen van huidaandoeningen raden wij u aan om eerst uw huisarts te raadplegen.

**Natuurlijke Lippenverzorging**
Arganolie kan ook goed gebruikt worden voor het verzorgen en beschermen van de zeer gevoelige huid van de lippen. Deze olie helpt ook bij het voorkomen van uitgedroogde lippen en scheurtjes. Ook verzorgt het de droge en geïrriteerde huid rond de lippen. Arganolie bevat natuurlijke zonnefilters die de lippen beschermen tegen UV-straling.

**Arganolie voor de verzorging van uw nagels**
Arganolie helpt u om uw beschadigde nagels op een snelle, simpele en natuurlijke wijze te herstellen en gezond te houden. Bovendien voorkomt uw door uw nagels en nagelriemen regelmatig te verzorgen met Arganolie dat deze door water, schoonmaakmiddelen, wasmiddelen en andere stoffen kwetsbaar en week worden.

**Arganolie ideaal voor massage**
De componenten van Arganolie maken deze olie ideaal voor het masseren van pijnlijke spieren en stijve artritis gewrichten. De essentiële vetzuren in Arganolie spelen een cruciale rol in de vorming van prostaglandine. Dit is een natuurlijke ontstekingsremmer, welke pijn, zwelling en ontstekingen vermindert. Dit terwijl het de bloedsomloop stimuleert.

## ****Culinaire Arganolie voor het verijken van gerechten?****

Arganolie heeft een nootachtige smaak en deze zeer fijne olie wordt in het zuiden van Marokko als een traditioneel ingrediënt voor uiteenlopende maaltijden gebruikt. De smaak van Arganolie is het best te vergelijken is met een combinatie van sesam, vers gebakken brood en geroosterde hazelnoten.

Het geeft uw eten een oosterse smaak en is bij uitstek te gebruiken in een saladedressing. Ook wordt deze olie vaak gebruikt als dip voor vers gebakken brood. Internationale chef-koks gebruiken Arganolie om gerechten als pasta, rijst, couscous, ijs, vers fruit en zelfs crème brûlée te verrijken. Chef-koks rekenen deze olie tot een van de meest waardevolle ingrediënt ter wereld.

In Marokko wordt Arganolie ook gebruikt voor in Amlou. Dit is een Marokkaans delicatesse gemaakt van geroosterde amandelen, honing en Arganolie. Het wordt als een dip voor brood gebruikt en men beweert dat het een afrodisiacum is.

**Voordelen van culinaire Arganolie?**
Naast de unieke smaak heeft Arganolie ook andere voordelen voor de gezondheid. Uit wetenschappelijke onderzoek is naar voren gekomen dat het regelmatig consumeren van Arganolie onder andere de volgende voordelen kan hebben,

* Het aanzienlijke verlagen van cholesterolgehalte,
* Het versterken van natuurlijke afweermechanisme,
* Het elimineren van de schadelijke vrije radicalen,
* Een ontstekingsremmende werking,
* Het stimuleren en verbeteren van algehele doorbloeding,
* Voorkomen verkalking van de slagader (arteriosclerose)en
* Het revitaliseren van uw cellen.

## ****Arganolie voor Culinaire en Cosmetische toepassingen, wat is het verschil?****

Belangrijk verschil is dat de pitten voor de productie van olie voor culinaire toepassingen geroosterd worden. Dit roosteren geeft de olie meer smaak. Bij het produceren van Arganolie voor cosmetische toepassingen wordt gebruik gemaakt van pitten die niet zijn geroosterd. Daar komt bij dat Arganolie voor cosmetische toepassingen uitvoerig gefilterd wordt, waardoor de olie de smaak verliest en neutraal wordt. Vervolgens zijn er partijen die ervoor kiezen om Arganolie te laten ontgeuren. De extra processen zorgen ervoor dat een hoge kwaliteit olie wordt verkregen, wat nodig is voor deze olie om als cosmetische verzorgingsproduct te kunnen dienen.

## ****Arganolie wordt al eeuwen gebruikt!****

Deze toepassingen van deze olie zijn niet nieuw en het is bekend dat de Feniciers al in 1219 bewust waren van de kracht van Arganolie. De Andalusische arts Ibn Al Baythar heeft in die tijd al een wetenschappelijk artikel geschreven over de wijze van productie en de werking van de Argan olie. De Berberstammen, die sinds mensenheugenis Arganolie produceren voelden intuïtief aan dat deze olie goed voor hun welzijn was. Zij noemen de Arganboom niet voor niets de “Boom der schoonheid” of “Boom der Leven”.

## ****Hoe wordt Argan olie gemaakt?****

De traditionele manier van het maken van olie gebeurt geheel handmatig door de berbervrouwen. Eerst wordt de noot uit de uitgedroogde vrucht gehaald om vervolgens de harde buitenkant van de noot met twee stenen te kraken. Als het olie voor culinaire doeleinden betreft dan worden deze geroosterd door ze mild te verhitten. Nadat de pitten zijn afgekoeld worden ze gemalen en met mild water tot een brij vermengd. Door deze brij deeg handmatig uit te persen wordt de Argan olie gewonnen.

**Mechanische Produceren!**
Door de populariteit van Arganolie is de vraag enorm gegroeid. Veel producenten zijn daarom in de afgelopen 10 jaar over gestapt op het mechanisch malen en persen. Echter ook bij het mechanisch persen wordt het kraken van de noten met de hand gedaan. Voordeel van deze productiewijze is dat er met minder tijd meer olie wordt gewonnen. Bovendien wordt er geen water meer toegevoegd om het deeg te persen. Hierdoor kan de olie langer worden bewaard.

Voor de extractie van Arganolie wordt noch oplosmiddel noch hitte gebruikt. De olie is dus een koud geperste olie met een hoge voedingswaarde.

## ****Wat is de samenstelling van deze olie?****

Arganolie heeft een buitengewoon evenwichtige samenstelling. Argan olie is rijk aan onverzadigde vetzuren en essentiële vetzuren. De meest voorkomende vetzuren zijn Omega 9 (oliezuur) en Omega 6 (linolzuur). Deze olie is ook rijk aan vitamine E (tocoferol), wat als één van de krachtigste biologische anti-oxidanten wordt beschouwd. Ook bevat Arganolie fenolen, moleculegewicht eiwitten, squaleen, sterolen, Carotenoïden en Ferulinezuur.

De ruim aanwezige componenten sterolen, vitamine E en polyfenolen zijn veelzijdig. Deze componenten hebben naast een anti-oxidante functie ook een kalmerende en helende werking. De polyfenolen gaan onstekingen tegen en helpen bij het tegengaan van allergische reacties.

De essentiële vetzuren helpen bij het tegengaan van ontstekingen en zijn nodig voor de productie van prostaglandine. Dit is een natuurlijke ontstekingsremmer. Essentiële vetzuren zorgen ook voor meer elasticiteit en weerstand van uw huid.

In combinatie met saponinen zorgen vitamine E ervoor dat uw huid weer gezond en zacht wordt. Vitamine E beschermt op zijn beurt weer de essentiële vetzuren door te voorkomen dat deze worden afgebroken.

## ****Prijs****

Steeds meer en meer mensen uit het buitenland raken geïnteresseerd in deze olie vanwege zijn cosmetische en voedzame eigenschappen. Vanwege het zeldzame karakter en arbeidintensieve productieproces is Argan olie zeer prijzig.

# Culinaire Arganolie

De smaak van arganolie is een subtiele combinatie van sesam, warm vers gebakken brood en hazelnoten. Je kunt het ook met mate gebruiken in een salade dressing. De nootachtige smaak wordt door chef koks over de hele wereld toegevoegd aan warme pasta, rijst, couscous, ijs, verse fruit en crème brulee. Traditioneel wordt Arganolie gebruikt voor de bereiding van Amlou (aan welke een erotiserende werking wordt toegeschreven), een mengsel van amandelen, honing en Arganolie. Dit is werkelijk heerlijk op een toastje.

Olies die veel meervoudig onverzadigde vetten bevatten mogen niet worden verhit. Daarvoor in de plaats, raden we aan om het voedsel te stomen of te koken en pas na afloop de olie toe te voegen. Puur en alleen voor de smaak. Deze olie is tevens een niet te onderschatten en waardevolle bron van vitamine E.

Het is beter om de olie in de koelkast te bewaren en het gelijk na openen te gebruiken. Ga voor kleine en bescheiden porties.

**UNESCO en de Argan boom!**

De Arganboom wordt met zijn 25 miljoen jaar (volgens de schattingen van botanici) beschouwd als één van de oudste bomen ter wereld. De stekelige boom groeit tot op 1000 meter hoogte in de bergen en wordt gemiddeld 175 jaar oud. De boom bereikt een hoogte van 10 meter en kan een doorsnee behalen van 15 meter. Om water te vinden boren de wortels van de Argan zich tot 30 meter diep in de grond. Het hout van deze boom heeft een hoge dichtheid en is zodoende zeer hard. De lokale berberbevolking noemt het ook wel ijzerhout. Door het veelvuldig kappen van de bomen om hout te verkrijgen voor zowel de bouw als voor het stoken, is het aantal Arganbomen aanzienlijk geslonken. Deze boom is niet heel bekend bij veel mensen, omdat hij alleen groeit in het Zuid Westelijk deel van Marokko. Een gebied dat maar liefst 700.000 tot 800.000 hectare beslaat.

De Arganboom speelt een vitale rol in het behouden van de ecologische balans en de economische situatie van de bevolking. In 1998 heeft UNESCO de Arganboom om die reden toegevoegd aan de Wereld Erfgoed Lijst. Dat was ook noodzakelijk, want in minder dan een eeuw tijd is er al meer dan een derde van het Arganbos verdwenen. Tegenwoordig staan er nog ongeveer 20 miljoen bomen, die eigendom zijn van de Marokkaanse overheid. Door de hoge Argan olie prijs bestaat er tegenwoordig meer respect voor de Arganboom. Het omhakken van een boom wordt streng bestraft. Ondanks de voorgaande maatregelen wordt de boom nog met uitsterven bedreigd. Verschillende organisaties, waaronder "La Fondation pour l'arganier" proberen het uitsterven tegen te gaan door op andere gebieden Arganbomen te planten. Dit is echter een moeizaam proces, wat vaak tot mislukking leidt.

**Argan coöperatief!**

De berbervrouwen zijn intussen ook begonnen om zich te organiseren in een coöperatief. Met fondsen van het ‘International Development Research Centre’ en andere donoren, wordt het coöperatief geleid door Professor Zoubida Charrouf van de Faculté des Sciences van de Universiteit Mohammed V van Rabat. Ook Profesoor Faical Benchekroun van het Landbouwkundig en dieren wetenschappelijk Instituut (Institut agronomique et vétérinaire) Hassan II, speelt een grote rol in het organiseren van deze berbervrouwen. Het Coöperatief stimuleert vrouwen uit de regio om samen te werken bij het produceren van de Argan olie. Dit project heeft twee doelstellingen:

1. Het Argan bos behouden door het vinden van een vasthoudend economisch gebruik van zijn producten.
2. Het verbeteren van de sociale en economische status van vrouwen op het platteland

# [De 10 Voordelen Van Arganolie](http://www.arganolie.eu/blog/argan-olie-algemeen/de-10-voordelen-van-arganolie/)

Arganolie is een fantastisch product. Het is vooral beroemd als cosmetisch en huidverzorgingsproduct maar kan nog op vele andere manieren gebruikt worden. Allereerst is Arganolie rijk aan actieve componenten waaronder oliezuur en linolzuur. Deze bestanddelen beschermen de huid en vergroten haar weerstand. Uw huid blijft gezond en glanzend en u voelt zich weer als herboren.

**De unieke bestanddelen van de schaarse Arganolie**
Wetenschappelijk onderzoek naar Arganolie heeft uitgewezen dat de olie hoge concentraties Vitamine E (Tocoferol) bevat. Tocoferol of Vitamine E helpt tegen het verouderen van de huid. Arganolie lijkt op kokosolie, maar het verschil is dat Arganolie de doorlaatbaarheid van de huid vergroot. Dit maakt het tot een van de meest edele oliën van de huidverzorgingindustrie.

**Voordelen van Arganolie**
Tijdens klinische tests werd ontdekt dat Arganolie vooral effectief was bij het wegwerken van rimpels. Arganolie deed wat dat betreft niet onder voor de duurste anti-aging producten. Arganolie bevat hoge concentraties vetzuren en vitamine E, met sterke anti-oxidante eigenschappen.

**Arganolie als moisturizer**
Gebruikers van Arganolie hebben sinds eeuwen gemerkt dat Arganolie ook een groot vochtinbrengend vermogen heeft en prima als een moisturizer gebruikt kan worden.

**De Therapeutisch Waarde van Arganolie**
Arganolie heeft ook een grote therapeutische waarde. Dankzij de hoge concentratie van vetzuren herstelt het de huid en beschermt de olie de huid tegen droogte en andere extreme omstandigheden. De olie helpt het lichaam om prostaglandine te synthetiseren. Prostaglandine is een natuurlijke pijnremmer. Arganolie is ook uitstekend geschikt voor massage.

**Arganolie helpt Haarverlies, Acne en Rimpels tegengaan**
Naast al de bovengenoemde voordelen helpt Arganolie ook tegen haarverlies, acne, rimpels en roos. Arganolie is een uitstekend middel om het haar en de nagels te verstevigen.

**Arganolie versterkt de huid**
De oliën helpen de huid zich tegen beschadigende invloeden, zoals extreme weersomstandigheden, te weer te stellen. De enkelvoudig onverzadigde vetzuren die de olie bevat helpt bij het verlagen van LDL cholesterol in het bloed.

**Het versterken van het immuunsysteem**
Arganolie stimuleert de intracellulaire oxydatie, het beschermt het zachte weefsel en neutraliseert vrij radicalen. Dankzij de heilzame ingrediënten helpt de olie het voedingsopnameniveau van de cellen te verhogen.

**Arganolie voor in de keuken**
Wanneer u de olie gebruikt bij het koken zult u ervaren hoe een klein beetje van de olie net dat vleugje sesam en noten aan uw gerechten toevoegt waardoor de gerechten een typisch oriëntaals karakter krijgen. Omdat Arganolie prostaglandine bevat, helpt Arganolie het ook het cholesterolniveau in het lichaam te verlagen. Voeg eens een paar druppels Arganolie toe aan uw gerechten en ontdek hoe het zoete aroma de smaak kan verrijken.