

Aceite de Nuez 1lt



Es un aceite elaborado con nueces de primera calidad,prensado en frio. fecha de duracion 10 meses desde la fecha de elaboracion ,detallado en su etiqueta

Calificación: Sin calificación

Precio

Precio base con impuestos:\$10.800

Precio de venta con descuento:

Precio de venta:\$10.800

Descuento:

Con Stock 

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

Este fruto es el más rico en aceite que se conoce, más de las 3/5 partes de su peso lo constituye el aceite.

Su aspecto es amarillo cobrizo y su sabor es muy agradable. Su utilización es originaria de Francia, donde durante siglos se ha utilizado en su reconocida gastronomía.

Dentro de sus propiedades nutritivas, podemos destacar que reduce el nivel de colesterol y de triglicéridos en la sangre. Su contenido de vitamina B, ayuda al buen funcionamiento del sistema nervioso central. También ayuda en la producción de glóbulos rojos en la sangre. Este aceite tiene alto contenido de ácidos grasos poliinsaturados además de lecitina. Es una buena fuente de potasio, magnesio y zinc.

No hay nada mejor que macerar un buen queso en aceite de nuez y acompañarlo de un buen vino en una noche de invierno. Es ideal para preparar carpacchios, aliñar pastas y saltear verduras y crear ricas ensaladas. Siempre cuidando y protegiendo su corazón.

INFORMACION NUTRICIONAL NUEZ

1 PORCION : 1 CUCHARADA (15 ML)

Porciones por envase: 17 aprox.	100 grs	1 porcion
Kcal 100 gramos	900	45
Grasas total (g)	100	4,5
Grasa saturada(g)	8	0,4
G. monoinsaturada (g)	13,7	1,9
G. Poliinsaturada(g)	72,3	10,1
Proteinas (g)	0	0
Fibra (g)	0	0
H. de Carbono (g)	0	0
Colesterol (mg)	0	0
Sodio	0	0
Vit. E (g) (Tocoferol)	0,165	0,02
Acidez máxima (% ac oleico)	0,5	

PROPIEDADES DEL ACEITE DE NUEZ.

Para elaborar recetas sencillas en frío (ensaladas, bocadillos o aliños) y no es recomendable para freír o calentarlo a altas temperaturas por su alta concentración de grasas poliinsaturadas.

Como laxante e, incluso, para eliminar parásitos intestinales. Hay que tomar varias cucharadas en ayunas con un vaso de agua.

Usado de forma tópica, es emoliente, suavizante e hidratante. Puedes utilizarlo como base (mezclado con esenciales) para hacer ungüentos de masaje, mascarillas para el cuerpo, cara o pelo.

Una de las propiedades del aceite de nuez es que ayuda a controlar los eczemas ya sea en crudo o formando parte de jabones naturales.

Como el fruto del que procede, incorporado a la dieta diaria, ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares de todo tipo (desde infartos, hemiplejias hasta varices o mala circulación periférica).

Los ácidos eicosapentanoicos y los do-cosahexaenoicos, presentes en esta grasa, han demostrado sus beneficios sobre el sistema nervioso central a edades tempranas. Hay estudios, incluso, que relacionan su escasez con la hiperactividad en los niños.

Omegas 3 para luchar contra enfermedades de tipo inflamatorio de distinto alcance.

Tiene también una discreta acción antioxidante y, por tanto, realiza un efecto anti-envejecimiento. Para esta acción puedes usarlo de forma tópica.

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.