

Aceite de Sésamo 1lt



Este aceite está elaborado con sésamos, semillas oleaginosas que importamos de Turquía donde se consumen desde la Antigüedad. ACEITE 100% PURO PENSADO EN FRIO SIN PRESERVANTES Y NADA DE ADITIVOS . FECHA DE DURACION 18 MESES DESDE SU FECHA DE ELABORACION INDICADA EN SU ETIQUETA MANTENER EN UN LUGAR FRESCO, EN SU ENVASE OSCURO, LEJOS DE LOS RAYOS DEL SOL Y EXPOSICION A LA LUZ.

Calificación: Sin calificación

Precio

Precio base con impuestos:\$24.000

Precio de venta con descuento:

Precio de venta:\$24.000

Descuento:

Con Stock 

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

aceite de sesamo sin tostar

Su color es amarillo claro,sabor y su aroma son deliciosos, cocinar con este aceite es un placer, a demás permite ser llevado a altas

temperaturas sin perder sus propiedades naturales. Contiene lecitina y fosfolípidos, altamente recomendados para deportistas y personas sometidas a mucho estrés. Ayuda a una rápida recuperación física y mental.

Recomendamos su consumo para preparar todo tipo de alimentos, desde ricas ensaladas, guisos al wok, y otros ricos platos sanos y nutritivos.

INFORMACION NUTRICIONAL SESAMO.

1 PORCION: 1 CUCHARADA (15 ML)

Porciones por envase: 17 aprox.	100 grs	1 porción
Kcal 100 gramos	800	40
Grasas total (g)	100	4,5
Grasa saturada(g)	12	0,6
G. monoinsaturada (g)	40	5,6
G. Poliinsaturada(g)	43	6,2
Proteínas (g)	0	0
Fibra (g)	0	0
H. de Carbono (g)	0	0
Colesterol (mg)	1	0,14
Sodio	0	0
Acidez máxima (% ac oleico)	3	

PROPIEDADES Y BENEFICIO DEL ACEITE DE SESAMO.

Contiene cinc, hierro y calcio de origen vegetal, Uno de sus aportes más apreciados del aceite de sésamo es, sin duda, **el magnesio**, especial para combatir **el agotamiento físico y mental**, para cuidar de nuestros huesos, fortalecer el sistema nervioso e, incluso, combatir las depresiones.

El aceite de sésamo se viene utilizando desde la antigüedad en los países asiáticos para favorecer la circulación sanguínea, **reducir el colesterol e impedir que la grasa se adhiera a nuestras arterias**, endureciéndolas. Es, como decimos, un aliado natural para nuestro corazón.

El aceite de sésamo es muy adecuado, para todas las personas que sufren de **problemas de artrosis, artritis, tunel carpiano e incluso los comunes calambres musculares, pasando por esguinces, tendinitis o hasta un dolor de oído.**

Gracias a los ácidos grasos, linoleico y oleico presentes en el aceite, se logra reducir la incidencia de estos procesos inflamatorios que tanto sufrimiento nos provocan.

Para beneficiarte de las propiedades del aceite de sésamo puedes tomarte, por ejemplo, dos

cucharadas al día (4 gramos), o bien, puedes hacerte unos masajes en las zonas que tengas inflamadas. Para ello, no tienes más que **humedecer la zona y masajearla durante 15 minutos**.

Es muy rico en antioxidantes, incluida la importante vitamina E, esencial para combatir **el envejecimiento prematuro** y numerosas enfermedades degenerativas.

Es muy utilizado en el campo de la belleza natural por ser una de las mejores fuentes de antioxidantes que existen y, además, por todas estas razones que ahora te describimos y que seguro te van a sorprender:

El aceite de sésamo es perfecto para **hidratar las pieles muy secas** o castigadas.

Es un revitalizante natural, nutre y repara la piel aportándole múltiples vitaminas y antioxidantes.

Aporta firmeza a la piel, reduce estrías e incluso hace desaparecer las clásicas manchas producidas por el **acné**.

En muchos países lo utilizan como protector solar porque logra filtrar las radiaciones UV. No obstante, su protección es muy baja, por lo que te recomendamos que lo utilices más bien al llegar a casa después de la playa, porque te ayudará a hidratar la piel y sus posibles quemaduras favoreciendo además que el bronceado luzca durante más tiempo.

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.