

Aceite de Coco 500 cc



El aceite de coco, un aceite comestible dietario que se extrae del coco, incluye propiedades antioxidantes, antifúngicas, antibacteriales y antimicrobianas que derivan de la existencia de los ácidos cáprico, caprílico y láurico que se encuentran en el aceite de coco.

Calificación: Sin calificación

Precio

Precio base con impuestos:\$9.500

Precio de venta con descuento:

Precio de venta:\$9.500

Descuento:

Con Stock 

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

Este aceite es de color blanco, en su estado líquido y sólido, ya que se solidifica a menos de 23 grados

El cuerpo usa estos ácidos del aceite de coco para combatir el estrés interno y externo, infecciones y enfermedades.

El aceite de coco es ampliamente usado por sus beneficios para quienes hacen dieta para bajar de peso, los atletas y para quienes practican medicina alternativa y convencional. El aceite de coco aumenta la energía, mantiene la resistencia, no deja depósitos de grasa en las arterias o el corazón y tiene un recuento calórico menor a otros aceites dietarios.

DURACION DEL PRODUCTO: 18 MESES DESDE SU FECHA DE ELABORACION

CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, FUERA DE LA LUZ

ESTE ACEITE SE SOLIDIFICA A UNA TEMPERATURA INFERIOR A 23 GRADOS

INFORMACION NUTRICIONAL. ACEITE DE COCO

1 PORCION : 1 CUCHARADA (15 ML)

Porciones por envase: 33 aprox.

| | 100grs | 1 porcion |
|-------------------|--------|-----------|
| Kcal 100 gramos | 900 | 22.5 |
| Grasas total (g) | 100 | 2.5 |
| Hierro | 0.04 | 0 |
| Proteinas (g) | 0 | 0 |
| Fibra (g) | 0 | 0 |
| H. de Carbono (g) | 0 | 0 |
| Colesterol (mg) | 0 | 0 |
| Sodio | 0 | 0 |

Acidez máxima (% ac oleico) 0

PROPIEDADES Y BENEFICIOS DEL ACEITE DE COCO.

NO HA SIDO REFINADO, BLANQUEADO, NI HIDROGENADO Y TAMPOCO DESORIZADO, AROMA SUAVE

El aceite de coco es el único con el que se debería cocinar, puesto que es el único que no se oxida al calentarlo. El aceite de coco ayuda a perder peso, evitar enfermedades cardiovasculares y problemas de tiroides como están extendido hoy en día entre las mujeres.

El coco es prácticamente el único alimento que contiene ácidos grasos de cadena corta, que al contrario que el resto de las grasas, no necesitan ni enzimas pancreáticas ni bilis para su digestión, por lo que resulta ideal para las personas a las que se le ha extirpado la vesícula biliar y tienen dificultades para digerir las grasas, o en general, para personas con problemas digestivos o de hígado.

En los hospitales los ácidos grasos de cadena corta se incorporan generalmente a pacientes que requieren una alimentación especial. El aceite de coco es rico en ácido láurico de propiedades antivíricas.

Se puede aplicar directamente a la piel como sustituto de las cremas hidratantes o como aceite de masaje. Conserva la piel tersa y sin arrugas

Excelente acondicionador para el cabello.

No contiene grasas hidrogenadas (trans) ni colesterol.

En frío se puede usar como aliño en ensaladas, untar pan o tostadas o añadirlo a batidos, zumos, purés, yogures y freír, no se oxida al calentarlo al contrario que el resto de los aceites.

Elimina el sobrepeso acelerando el metabolismo y mejora la asimilación de los alimentos

Aporta ácido fólico ,vitamina B y minerales como calcio,magnesio fosforo y potasio.

Estudios dicen que combate el Parkinson,retrocede el Alzheimer y toda clase de padecimientos de orden neurológico.

Disminuye los síntomas Pre-Menstrual y la Menopausia.

Protege las células del corazón, previniendo enfermedades cardiacas.

Previene la Osteoporosis,Hipertensión,controla la Diabetes,protege la mucosa bronquial ,mucosa intestinal y es un gran antiinflamatorio.

USO PARA EL PELO Y MASAJE.

Equilibra el PH de la piel,previene las estrías , elastiza ,hidrata y suaviza el cuerpo,

Para el pelo es recomendable aplicar en la puntas y dejar actuar durante 1 hora ,luego enjuagar.

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.