

ACEITE DE PALMA

El más consumido en todo el mundo



ACEITE ROJO DE PALMA

rico en carotenos
precursores de Vitamina A

El aceite de palma es fuente de TOCOTRIENOS, forma de vitamina E con gran poder antioxidante y con funciones:

ANTIINFLAMATORIAS,
ANTICANCERIGENAS,
PROTECTORAS DEL SISTEMA
CARDIOVASCULAR,
NEUROPROTECTORAS

Efecto neutro sobre perfil lipídico

INGESTA CALORICA DE GRASA DIARIA RECOMENDADA



Por su resistencia a **altas temperaturas** es ideal para las frituras



Se puede utilizar en diferentes preparaciones pues es **suave y ligero**, permite disfrutar el sabor original de los alimentos



ESTEARINA
FRACCIÓN SÓLIDA

OLEÍNA
FRACCIÓN LÍQUIDA

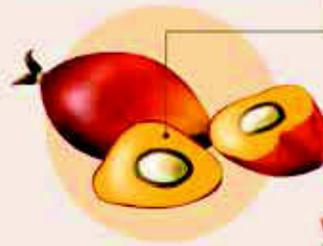


libre de grasas *trans*
Se emplea en la formulación de grasas sólidas sin necesidad del proceso de hidrogenación



Se encuentra como mezcla de aceites vegetales y es empleado en procesos de frituras

Se obtiene a partir del mesocarpio carnoso del fruto de la palma de aceite



VARIEDAD OXG

Con alto contenido de ácido oleico y vitamina E
Con mejor estabilidad oxidativa



• Proteje las células y la salud cardiovascular



• Aumenta el colesterol bueno (HDL) protector del sistema cardiovascular

¡AROMATÍZALO!

con
ALBAHACA • JENGIBRE • CANELA
LAUREL • TOMILLO

