

Primitivo

ACEITE DE COCO

PROPIEDADES

El Aceite de Coco Extra virgen Primitivo Gourmet se obtiene mediante el proceso de prensado en frío del fruto Cocos nucifera. Está compuesto casi en un 90% de ácidos grasos saturados, de los cuales, aproximadamente un 45-55% corresponde a ácido láurico, un ácido graso de cadena media conocido por sus enormes beneficios.

BENEFICIOS A LA SALUD

Los ácidos grasos de cadena media, una vez consumidos, son enviados directamente desde nuestro tracto digestivo hacia el hígado, donde son inmediatamente utilizados en forma de energía o transformados en cuerpos cetónicos, por lo que no se almacenan en el cuerpo en forma de depósitos de grasa. Estos cuerpos cetónicos son utilizados por el cerebro como una fuente de energía alternativa muy importante, teniendo efectos terapéuticos en personas que sufren de pérdida de memoria, como en el caso de la enfermedad de Alzheimer. También, ayudan a controlar los niveles de azúcar en sangre, ya que promueve la utilización de glucosa rápida y eficientemente, debido a la estimulación de la secreción de insulina.

El ácido láurico es un potente agente antimicrobiano, este es convertido en monolaurina, la cual destruye a muchos patógenos que pueden ser dañinos para la salud, como bacterias, virus y hongos. Esto ayuda a fortalecer el sistema inmunológico, dándole más fuerza para combatir enfermedades infecciosas.

El único alimento natural que contiene más ácido láurico que el Aceite de Coco es la leche materna.

PUNTO DE HUMO

El aceite de coco virgen tiene un punto de humo medio (177°C), sin embargo, debido al elevado porcentaje de ácidos grasos saturados que contiene, lo hace un aceite muy estable a la oxidación por temperatura, manteniendo sus propiedades saludables al cocinarse a temperaturas elevadas, dejándolo como primera opción para freír, saltear, rostizar y hornear, además de sus muchos usos en platos fríos y aderezos.

CARACTERÍSTICAS

Es un aceite incoloro cuando se encuentra en estado líquido a temperaturas superiores a 25°C, pasando a un estado sólido, parecido al de la mantequilla, de color blanco, por debajo de este valor. Conserva el fresco aroma del coco natural. Sus propiedades no se alteran al pasar del estado sólido al líquido y viceversa.



- 100% natural
- 100% vegetal
- Raw
- No refinado
- Sin químicos ni preservantes
- Sin ingredientes de origen animal
- Libre de colesterol
- Sin gluten
- Bajo Contenido en Sodio
- Sin azúcar añadida
- Sin huevo
- Sin lactosa
- Ideal para vegetarianos y veganos

USOS EN GASTRONOMÍA

Reemplazando al aceite vegetal o mantequilla en cualquier receta.

En la preparación de aderezos agrídulces.

Cocinar huevos revueltos o fritos.

Mezclado en aderezos para ensaladas o en mayonesa casera.

Se puede utilizar en sopas, salsas y guisos.

Saltear o asar verduras.

Preparación de palomitas de maíz reemplazando a la mantequilla.

Para preparar arroz, puré de papas o papas al horno.

Untar en el pan en vez de mantequilla

En la preparación de platos asiáticos, desde el arroz hasta los salteados o woks.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PORCIÓN: 1 CUCHARADA (15 ml)
PORCIONES POR ENVASE: 17APROX.

	100 g	14 g
Energía (kcal)	892	125
Proteínas (g)	0,0	0,0
Grasa Total (g)	98,5	13,8
Grasa Saturada (g)	82,7	11,6
Grasa Monoinsaturada (g)	8,6	1,2
Grasa Poliinsaturada (g)	1,5	0,2
Ácidos grasos Trans (g)	0,0	0,0
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Hidratos de Carbono disponibles (g)	1,4	0,2
Azúcares totales (g)	0,1	0,01
Sodio (mg)	0,8	0,1

www.primitivo.cl - ventas@primitivo.cl

(+56) 9 6845 1281