

# Primitivo

## ACEITE DE NUEZ

### PROPIEDADES

El aceite de Nuez Extra virgen Primitivo Gourmet se obtiene mediante el proceso de primera presión en frío del fruto Juglans regia. Está compuesto por un 90% de ácidos grasos insaturados, de los cuales, un 65-75% corresponde a ácidos grasos poliinsaturados, donde el porcentaje mayoritario lo componen los ácidos grasos esenciales, linoleico (50-58%) y linolénico (11-19%), conocidos como  $\omega$ -6 y  $\omega$ -3, respectivamente.

### BENEFICIOS A LA SALUD

El aceite de Nuez es muy valioso ya que posee un alto contenido de ácidos grasos esenciales  $\omega$ -3 y  $\omega$ -6, y altos niveles de las vitaminas B1, B2, B3, B6 y E, es rico en minerales; fósforo, potasio y magnesio, y en oligoelementos; zinc, manganeso y cobre, además, aporta fitonutrientes como fitoesteroles, polifenoles y carotenoides, presentando múltiples beneficios sobre los sistemas nervioso, cardiovascular e inmunológico.

### PUNTO DE HUMO

El aceite de nueces prensado en frío tiene un punto de humo medio (160°C), siendo recomendado su uso preferentemente en platos fríos, aderezos y ensaladas.

### CARACTERÍSTICAS

Se encuentra en estado líquido a temperatura ambiente, tiene un color amarillo dorado intenso y un sabor y aroma inconfundible a nueces.



- 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

Mezclar el aceite de nuez con crema o jerez, utilizar la mezcla para cocinar pollo o pescado.

Mezclar con pastas una vez escurridas ¡Maravilloso sabor!

Preparar un aderezo de jerez o vinagre de champán, con ajo y mostaza.

Saltear frutas, luego añadirlas a una copa de helado.

Barnizar pescados y aves antes de asar en la parrilla.

Aderezar todo tipo de ensaladas, otorgando un aroma y sabor delicioso a nueces.

Utilizar en la preparación de mayonesa.

En general, otorgará un sabor gourmet a cualquier plato de comida.

Se recomienda su consumo siempre frío para conservar intactas sus propiedades nutricionales.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

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

	100 ml	15 ml
Energía (kcal)	825	124
Proteínas (g)	0,0	0,0
Grasa Total (g)	91,5	13,7
Grasa Saturada (g)	8,2	1,2
Grasa Monoinsaturada (g)	15,4	2,3
Grasa Poliinsaturada (g)	67,6	10,1
Ácidos grasos Trans (g)	0,0	0,0
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Hidratos de Carbono disponibles (g)	0,4	0,06
Azúcares totales (g)	0,1	0,01
Sodio (mg)	0,4	0,06

[www.primitivo.cl](http://www.primitivo.cl) - [ventas@primitivo.cl](mailto:ventas@primitivo.cl)

(+56) 9 6845 1281