

Primitivo

ACEITE DE SÉSAMO

PROPIEDADES

El aceite de Sésamo Extra virgen Primitivo Gourmet se obtiene mediante el proceso de primera presión en frío de la semilla de Sesamum indicum L. Está compuesto por un 80-85% de ácidos grasos insaturados, conteniendo una proporción casi 1:1 de ácido Oleico ω -9 y ácido Linoleico ω -6.

BENEFICIOS A LA SALUD

El aceite de sésamo es un potente antioxidante, antiinflamatorio y antihipertensivo natural. Ayuda a disminuir el colesterol y los triacilglicéridos. También, es un excelente complemento nutritivo para quienes están sometidos a gran actividad mental o intelectual y desean mantener un buen rendimiento.

Es muy rico en antioxidantes como polifenoles, tocoferoles y carotenoides, también, una muy buena fuente de vitaminas; B1, B2, minerales; calcio, fósforo, hierro, magnesio, cobre, potasio, cromo, fitoesteroles y lecitina.

PUNTO DE HUMO

El aceite de sésamo prensado en frío tiene un punto de humo alto (210°C), siendo recomendado su uso tanto en platos fríos como calientes.

CARACTERÍSTICAS

Se encuentra en estado líquido a temperatura ambiente, tiene un color amarillo claro, con un suave aroma y sabor a fruto verde.



- 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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

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

| | 100 ml | 15 ml |
|-------------------------------------|--------|-------|
| Energía (kcal) | 822 | 123 |
| Proteínas (g) | 0,0 | 0,0 |
| Grasa Total (g) | 91,3 | 13,7 |
| Grasa Saturada (g) | 12,2 | 1,8 |
| Grasa Monoinsaturada (g) | 38,3 | 5,7 |
| Grasa Poliinsaturada (g) | 40,3 | 6,0 |
| Ácidos grasos Trans (g) | 0,0 | 0,0 |
| Colesterol (mg) | 0,0 | 0,0 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 0,2 | 0,03 |
| Azúcares totales (g) | 0,1 | 0,01 |
| Sodio (mg) | 0,5 | 0,07 |

www.primitivo.cl - ventas@primitivo.cl
(+56) 9 6845 1281