

## Producto

\* información exclusiva para uso profesional

### Propiedades de los principios activos:

El aceite de Camelina no es un aceite popular, pero **posee múltiples beneficios cardioprotectores**. Este aceite tiene un alto poder antioxidante, gracias a su alto contenido en omega 3, Ácido graso linolénico (40%) y omega 6 ácido graso linoleico (20%). Estos ingredientes tienen **propiedades anti-inflamatorias, hidratantes y ayudan a reparar la piel**.

La obtención del aceite resulta crucial. Siempre debe hacerse por presión en frío, sin calentamientos, sin químicos, etc. Debe ser 100% natural para poder así conservar todas sus cualidades y beneficios. A partir de la planta Camelina Sativa se obtiene un aceite que, hasta hace poco tiempo, era utilizado casi exclusivamente con fines industriales. Hoy día, gracias a numerosas investigaciones, se sabe que el aceite proveniente de dicha planta tiene un **alto poder antioxidante** que brinda **propiedades cardioprotectoras**. Por otra parte, más del 50% de los ácidos grasos obtenidos por la presión en frío de sus semillas son grasas poliinsaturadas.

Otro dato interesante que presenta este aceite es su alto contenido en vitamina E, que también es un **antioxidante natural** que evita que las grasas malas se depositen en las arterias, así como también frena el proceso inflamatorio que provocaría la formación de las placas de ateroma.

### Sus beneficios en nuestro organismo

- **Equilibra** la concentración de Omega 3 y Omega 6.
- **Ayuda** a mantener y mejorar la salud cardiovascular.
- **Mejora** la circulación.
- **Previene** el envejecimiento cutáneo, nutre e hidrata la piel.
- **Protege** contra las afecciones inflamatorias crónicas.

Es recomendable su utilización en crudo 1 – 2 cucharadas de postre o como aliño. Tiene un sabor a almendras, de consistencia líquida y un brillante color amarillo. De cara al futuro, el aceite de Camelina podría convertirse en un gran alimento bueno y saludable para toda la población sin distinción de edades, ni afecciones. Incorporar al aceite de Camelina en nuestra alimentación diaria es una forma de acertar en las grasas saludables que consumimos.

<b>Presentación</b>	200 ml
<b>Ingredientes:</b>	
Carbohidratos	< 0,1 g
Proteínas	< 0,1 g
Grasas totales	92,09 g
Grasas saturadas	9,62 g
Grasas monoinsaturadas	29,75 g
- De las cuales:	
Omega 9	29,67 g
Grasas poliinsaturadas	52,72 g
- De las cuales:	
Omega 3	33,13 g
Omega 6	16,14 g
Fibra	< 0,1 g
Sodio	< 0,1 g

**Modo de uso:** Tomar 5 ml por la mañana o por la noche antes de acostarse.

