

Aceites



Grasas y aceites vegetales han jugado, desde siempre, una gran importancia para la humanidad. De una parte porque sirven de fuente de energía en la alimentación; de otra parte porque se emplean como remedios medicinales o teparéuticos y en el cuidado corporal. Usted encontrará en la amplia gama de productos VOM FASS una exquisita variedad de aceites de oliva, de nueces o frutos secos y de semillas de calidad superior cuyo renombre no hace sino aumentar y consolidarse en los ámbitos de salud y cosmética.

Aceites de Oliva Virgen Extra

Salud y bienestar, sabor y placer: hace ya más de mil años que el aceite de oliva viene siendo considerado una fuente de vitalidad por sus valiosas propiedades nutricionales y dermatológicas. Y con razón, como demuestran los más recientes resultados de investigaciones científicas. Sus ácidos grasos insaturados, vitaminas y elementos traza no sólo aportan energía al organismo sino que también contribuyen a prevenir toda una serie de enfermedades. Así el aceite de oliva ayuda a prevenir trastornos cardiovasculares, aterosclerosis, hipercolesterolemia o "colesterol alto" y algunas enfermedades dermatológicas. Para que usted los disfrute hemos seleccionado una gama de aceites de oliva españoles, italianos y griegos de excelente calidad y sabores diferenciados.

DON CARLOS Aceite de oliva virgen extra



Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y únicamente mediante procedimientos mecánicos.

De cultivo biológico y producido en Luque, Córdoba, España. Variedades de aceituna: *Picuda*, *hojiblanca* y *picual*. Este aceite de oliva destaca no sólo por su color intensamente dorado. Sumamente apto para platos entrantes, tapas y asados.

SANTINI Olio extra vergine d'oliva (Premio DLG Oro 2009)



Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y únicamente mediante procedimientos mecánicos.

Cultivado y producido en Italia. Variedades de aceituna: mayoritariamente moraiolo, pendolino, frantoio y leccino. Este aceite de oliva se ofrece en su estado más natural, **sin filtrar**, amarillo dorado y con iridiscencias de color verdoso. Armoniza delicadamente con todas las ensaladas y platos de la cocina italiana.

AGORA Aceite de oliva virgen extra

Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y únicamente mediante procedimientos mecánicos. Variedad: Koroneiki

Cultivado y producido en Grecia

Productor: Cooperativa de agricultores Kritsa, Creta, Grecia

Cultivado y producido en Grecia. Variedad de aceituna: *Koroneiki*. El aceite verde-amarillo de la suave aceituna *koroneiki* es especialmente indicado para ensaladas, todo tipo de pescados y como base en *dressings* o aliños afrutados.

... y más variedades le esperan en su tienda VOM FASS.

Aceites de Nueces y de Frutos secos

Aceite de Argán de Marruecos



El argán (*argania spinosa*) pertenece a la familia de las sapotáceas y se caracteriza por su lentísimo crecimiento. La UNESCO declaró en 1999, Reserva de la Biosfera a más de dos millones de hectáreas del sudoeste de Marruecos en las que crece el argán. Para producir 1 litro de este aceite se utilizan las semillas de los huesos de aproximadamente 100 kilos de fruto. Su aceite, con una nota tan especial a sabor torrefacto y una sutil reminiscencia a avellanas, armoniza con las recetas de la cocina oriental y de caza. Sus valiosas propiedades nutricionales lo convierten en un aceite ideal para realzar ensaladas, platos orientales, como el cuscús, y platos de caza. Este aceite, de color ámbar, recuerda en sabor a los frutos secos, es rico en ácidos grasos insaturados, contiene hasta un 80% (el aceite de oliva tiene en torno a un 73%), de los que un 43% son monoinsaturados. Proporciona aproximadamente un 37% de ácido grasos esenciales (ácido linoleico, ácido oleico, ácido palmítico, ácido esteárico, y vitamina E, también en mayor cantidad que el aceite de oliva). Es por la proporción de esta vitamina antioxidante por la que al aceite de argán se le otorgan propiedades muy beneficiosas para la piel, a la vez que retrasa que el propio aceite se enrancie. Es apreciado por su efecto anti-envejecimiento por la gran cantidad de antioxidantes y sus poderes curativos. Además tiene efectos antiséptico y fungicida. Los dermatólogos

recomiendan el aceite de argán porque alivia las quemaduras del sol y para combatir enfermedades dermatológicas como la neurodermitis y la psoriasis. Según el médico alemán Dr. Peter Schleicher, basta con tomar dos cucharitas al día para disfrutar de los efectos curativos de este aceite.

Aceite Virgen de Avellanas

Huile vierge de noisette de France



El incomparable aroma de este magnífico aceite de la manufactura del maestro aceitero Jean-Marc Montegottero transforma toda comida en una delicia culinaria. Se utiliza y se conserva como el aceite de nuez. Ideal para acompañar aguacate, zanahoria cocida, alimentos con alto contenido en fécula, carne blanca, pescado rojo, chocolate y cereales. Este aceite se caracteriza por su alto contenido de vitamina A y por ser rico en vitamina E, siendo además destacables los niveles de calcio, magnesio y potasio. Contiene ocho aminoácidos considerados esenciales. Es usado principalmente en pieles dañadas, atenuación de cicatrices, cuidados del sol, labios resquebrajados y secos; masajes terapéuticos y capilares, y en la piel seca de los pies. Se trata de un aceite vegetal de primera calidad y contiene entre un 80-90% de ácidos grasos insaturados. Reafirma los tejidos flácidos y caídos. Indicado para pieles secas, agrietadas y muy castigadas. Favorece el crecimiento del cabello. Nutritivo y regenerante, el aceite de avellana previene la deshidratación de la piel. Muy suave y fluido, se recomienda su uso para el cuidado de las pieles sensibles. Rico en ácidos grasos monoinsaturados, es un aceite seco que conviene especialmente a las pieles mixtas o sensibles.

Aceite Virgen de Almendras dulces

Huile vierge d'amandes douces de France



El uso medicinal y nutritivo del aceite de almendras es conocido desde antaño. Se le atribuyen propiedades tanto nutritivas como para la piel. Anti-inflamatorio : puede mezclarse con otros aceites vegetales para despejar la mucosidad de los tejidos. Como laxante: puede ayudar en las dolencias del sistema digestivo. Como complemento proteico: las almendras tienen un alto contenido proteico que puede ayudar a remplazar las proteínas animales en dietas vegetarianas. El aceite de almendras además de desinflamar y calmar las irritaciones cutáneas, hidrata y suaviza todo tipo de pieles. Se puede aplicar sobre estrías o lugares problemáticos. Previene las arrugas y las estrías. Puede mezclarse con otros aceites vegetales antes de aplicar directamente sobre la piel para mejorar su elasticidad. Es muy utilizado para realizar masajes, tanto por su propiedad anti-inflamatoria como por su

efecto hidratante. El aceite de almendras dulces se recomienda especialmente en casos de sequedad, deshidratación o escamación. Puede aplicarse sobre la piel antes o después del baño o la ducha. El aceite de almendra dulce aporta brillo y suavidad a los cabellos castigados, quemados o escamados y quebradizos. **Consejo para un Cabello nutrido y brillante: Una vez se haya masajado el cabello con el aceite de almendras, se aconseja cubrir el cabello durante 1 hora y media para mayor efectividad. Lavar con el champú habitual tras la aplicación.**

Este aceite superior de almendra con su fina consistencia es ideal para marinadas, para refinar salsas y dar sabor a platos fríos.

Aceite Virgen de Pistacho

Huile vierge de pistache de France



De la semilla del pistacho se obtiene un aceite de exquisito sabor que se utiliza en la elaboración de platos de la alta cocina y en cosmética. El pistacho es una excelente fuente de muchos nutrientes, incluyendo proteínas, vitaminas y minerales, esenciales para una buena salud. Se trata de un aceite excepcional desde todos los puntos de vista, es de color verde intenso, vivo y brillante. Su alto contenido en ácidos grasos poliinsaturados, monoinsaturados y ácido oleico contribuye a bajar el nivel de colesterol. Los pistachos participan también en la regulación del tránsito intestinal. Delicioso para aliñar ensaladas cuando se mezcla, por ejemplo, con vinagre WALDBURG Star de manzana. Esta pura delicia también puede ser utilizada en pastelería para sustituir la margarina o la mantequilla.

Aceite Virgen de Nuez

Huile Vierge de noix de France



No conviene calentar este saludable aceite que se elabora con nueces tostadas, de esta manera se conservan sus benéficos ácidos grasos poliinsaturados. Su intenso sabor entra en perfecta armonía con verduras amargas, como la endivia. Lentejas, berros, judías, ensaladas, quesos, postres. Una única gota de aceite de nueces basta para transformar la comida en un manjar capaz de satisfacer los paladares más exigentes.

Aceite Virgen de Piñones

Huile vierge de pignon de pin de France



Este aceite de primerísima calidad, obtenido de piñones de pino mediterráneo y de aromático sabor, es especialmente indicado en la cocina fría, como condimento y para ennoblecer vinagretas y aliños para ensaladas, verduras, pasta y también puede utilizarse sobre la carne una vez cocinada proporcionándole un rico sabor. Se trata de un aceite de color dorado que ofrece un sabor y una finura

excepcionales. El ácido pinolénico es un ácido graso poliinsaturado isómero del conocido ácido gama-linolénico (GLA). Se encuentra exclusivamente en los aceites de semillas de pino y no está presente en ningún otro tipo de plantas. Entre algunas de las características saludables que se destacan del aceite de piñón se encuentran sus propiedades preventivas contra las enfermedades cardíacas, propiedades inflamatorias, etc.

Aceite de Nueces de Cedro

Prensado en frío, de cultivo biológico controlado



De las nueces del cedro siberiano se extrae por prensado en frío este aceite de color pálido y sabor avellanado, aromático, especiado. Puede utilizarse ampliamente en la cocina, sea en la elaboración de platos fríos, para guisar o en pastelería. Se recomienda no usar este valioso aceite para freír. El aceite de nuez de cedro contiene ácido pinolénico, un ácido graso poliinsaturado, y se comercializa como un medio para estimular la

proliferación celular, prevenir la hipertensión, disminuir lípidos y azúcar en la sangre y para inhibir las reacciones alérgicas.

... qué significan estas abreviaturas junto al nombre de algunos de nuestros productos?

g.g.A./IGP = Indicación Geográfica Protegida

g.U./DOP = Denominación de Origen Protegida

Aceites de Semillas

Calabaza, girasol, cardo, uva, sésamo, en sus semillas se albergan saludables fuentes de vitalidad. Grasas y aceites insaturados, ácido linoico, elementos traza y vitaminas son fundamentales para una vida sana y activa. Una cucharada pequeña al día de aceite de sésamo, solo o acompañado de otros alimentos, contribuye notablemente a una sensación general de bienestar.

Aceite de Pepitas de Calabaza de Styria,

Austria Steirisches Kürbiskernöl, g.g.A.

Prensado en frío de pepitas de calabaza cultivadas sin cáscara



También denominado *Oro verde de Estiria*, este aceite está dotado con un distintivo o marca de calidad y se obtiene de las pepitas de una variedad de calabaza exclusiva de Estiria (región al sudeste de Austria, vecina con Eslovenia) cuyas semillas crecen faltas de tegumento o membrana envoltoria. Nuestro aceite posee un sabor muy especial y delicioso. Ideal para refinar platos fríos, müsli, los cereales del desayuno, ensaladas o para dar un toque especial a una sopa de calabaza o un pure de patatas. No lo caliente en exceso, así conservará mejor sus propiedades. Les sugerimos verter unas

gotas sobre un helado de vainilla!!!

Desde hace algunos años, el aceite de semillas de calabaza es utilizado con éxito en la hipertrofia benigna de la próstata. El aceite de semillas de calabaza se caracteriza por su riqueza en ácido linoleico, un ácido graso esencial, en el reglamento de los procesos inflamatorios, y por los esteroides que inhiben el crecimiento del tejido prostático, lo que le vale sus excelentes propiedades para luchar contra la hipertrofia de la próstata. El aceite de semillas de calabaza es también eficaz en prevención de la caries dentaria y de la descalcificación porque estimula el osteogénesis o la calcificación ósea. Por su riqueza en ácido graso esencial (ácidos oléicos y linoleicos), el aceite de semillas de calabaza permite controlar la presencia de ácidos grasos no saturados.

El aceite de semillas de calabaza posee una acción beneficiosa sobre el funcionamiento de los riñones, y de las propiedades vermífugas. Es conocida para tener un efecto tranquilizador y purificante sobre el aparato digestivo. Estimulante y tonificante sobre los sistemas nerviosos y cardiovasculares. A menudo muy útil para mujeres embarazadas o en periodo de lactancia, ya que aporta recursos complementarios al desgaste energético.

Aceite de Pepitas de Uva

prensado en frío



El aceite de pepitas de uva se obtiene mediante el prensado en frío de las semillas, proporcionando un aceite vegetal de color amarillo pálido. Es muy apreciado para aderezar alimentos en crudo, para hacer vinagretas, aliñar ensaladas, marinar carnes o pescado. Ofrece un suave sabor afrutado, con poca acidez y algo dulce. Posee las características necesarias para cocinar con él, pues su punto de humo se encuentra en los 216° C. Sus cualidades nutritivas son muy valorables, es una de las grasas con menos ácidos grasos saturados, en torno a un 11%, los ácidos grasos monoinsaturados rondan el 16-20% y los poliinsaturados están en un 68-75%. Destaca su alto contenido en ácido linoleico, un ácido graso esencial (que no sintetizamos y debemos recibir a través de la alimentación) que pertenece al grupo Omega 6. También contiene en menor proporción ácido linolénico, correspondiente a los Omega 3, vitamina E y flavonoides. Con respecto a su aporte calórico, es similar al resto de aceites. Este delicioso aceite noble de color verde dorado sabe, efectivamente, a uvas, orujo y avellanas. Es considerado un "multi-talento" en la cocina. Ideal para asados y platos fríos.

Aceite Virgen de Sésamo tostado

Huile vierge de sésame de France



Nuestro aceite de sésamo es especialmente gustoso y aromático gracias a la bien controlada y suave torrefacción de las semillas previa a los procesos de molido y prensa! Su agradable sabor y valiosos ácidos grasos insaturados son insustituibles en una dieta a base de alimentos integrales. Es un aceite de gran calidad y sobre todo de gran estabilidad. Esto se debe a su contenido en compuestos antioxidantes, que le garantizan una larga vida e impiden que se enrancien, tanto el aceite como los alimentos preparados con él (panes, galletas, etc). También es un excelente aceite para masajes, cosmética (previene la formación de arrugas) y terapia (regenera estrías post embarazo). En cocina utilízelo para el aliño de ensaladas, salteados, marinadas, etc.

Aceite de Jengibre y Sésamo

Aceite de Sésamo tostado con aroma de Jengibre

Este aceite aromático y exótico puede ser utilizado para cocinar y freír, al igual que para refinar todos sus platos. Su distinguido sabor da un toque especial a cualquier cocina. Su delicioso aroma de sésamo tostado armoniza perfectamente con las notas cítricas del jengibre, combinación que da a este aceite su inigualable sabor.

Aceite de Hueso de Albaricoque



Prensado en frío, proveniente de la agricultura biológica controlada



Este aceite especial tiene una fina consistencia y aromas finos típicos de almendra y mazapán. Acompaña perfectamente marinadas, afina salsas y aromatiza platos fríos. Se utiliza frecuentemente en cosmética vegetal. Del hueso del albaricoque se obtiene este aceite ligero similar al aceite de almendra, pero más resistente al enranciamiento por su mayor contenido en carotenoides. Tiene una alta concentración en vitaminas A y E, rico en ácidos grasos poliinsaturados (ácido linoleico) y en minerales. En los cuidados del rostro, es un excelente aceite que reconstituye, suaviza y nutre la epidermis seca y arrugada. Para pieles sensibles el aceite de hueso de albaricoque tiene propiedades calmantes. Se puede asociar a los aceites de Onagra o Rosa mosqueta.

Aceite de Aguacate

Prensado en frío, Nueva Zelanda



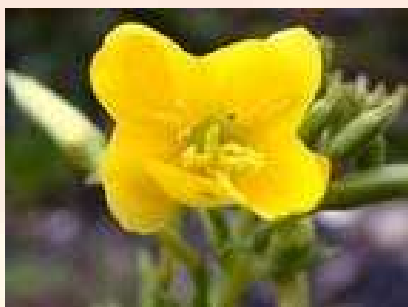
Este aceite ligero y de un verde intenso posee un sabor fresco de aguacate con una nota de nuez. Con la intención de conservar todas sus propiedades nutritivas, lo hemos filtrado muy poco. Así pues, es posible que se forme una nube en su botella. El aceite de aguacate se puede calentar a temperaturas superiores a las que soporta el de oliva. Le aconsejamos utilizarlo en sus ensaladas o marinadas y también para el cuidado de la piel y otras aplicaciones de bienestar en general. El aceite de Aguacate es un aceite espeso, penetrante, que se absorbe muy rápidamente, y que conviene a todo tipo de pieles. Se usa generalmente como mascarilla en el cabello, aplicándolo sobre este y dejándolo actuar de 15-20 minutos, lavar después con el champú habitual quedando el cabello suave y nutrido. Como aceite corporal es perfecto para el masaje y el relajamiento muscular. El aguacate es rico en aceite natural, proteínas y vitaminas A, B,

D y E. Se parece en su composición al sebo de la piel, y por ello es muy utilizado para el cuidado de la piel seca, escamosa y en vía de envejecimiento. Muy completo en vitaminas A, B, C, D, E, H, K, PP, actúa contra el envejecimiento. Constituido de 2 a 10% de insaponificables, el aceite de aguacate tiene un poder regenerante y reestructurante de la epidermis y estimula el cuero cabelludo.

Aceites para el Bienestar

Aceite de Onagra

Prensado en frío y de cultivo biológico controlado



De las semillas de la onagra, originaria de América del Norte, se obtiene un aceite de suave delicado sabor y dotado de un alto contenido en ácido linolénico. A parte de sus aplicaciones en la cocina en frío, el aceite de onagra está ganando en importancia como suplemento dietético y en el tratamiento de afecciones de la piel. Esta mágica rareza de aceite, utilizado por los indios americanos durante siglos, es extraído de las diminutas semillas de la flor de onagra, que florece durante 20 horas. Utilízelo en una mezcla con otros aceites (como germen de trigo, lino, girasol) para ensaladas. Es también adecuado para cuidados de la piel.

Propiedades y beneficios del aceite de onagra:

- Regulariza anomalías (déficit) de los ácidos grasos esenciales
- Alivia los síntomas del eczema
- Mejora los trastornos prostáticos
- Reduce los niveles de colesterol, sin provocar efectos secundarios
- Detiene problemas de artritis y artrosis, ya que inhibe los procesos inflamatorios
- Mejora la respuesta del sistema de defensa o inmune
- Elimina la sequedad en mucosas de los ojos, boca, etc.
- Equilibra el comportamiento en los niños hiperactivos
- Actua contra el acné, la caspa, uñas quebradizas y caída del cabello
- Alivia los síntomas de la menopausia (retención de líquidos, sofocos, sequedad de mucosas, etc.)

·Previene el envejecimiento cutáneo, hidratando la piel y favoreciendo la elasticidad de la misma.

Aceite de Rosa Mosqueta



Prensado en frío y de cultivo biológico controlado



De las semillas de la rosa mosqueta se obtiene un aceite de color naranja claro y sabor afrutado que suele utilizarse mezclado con otros aceites para el aliño de crudités y ensaladas. Encuentra amplio uso en la industria dermo-cosmética y como aceite para masajes. Este aceite, con un altísimo contenido de vitamina C es usado por la industria dermo-cosmética en la elaboración de sus preparados, dadas las excelentes

propiedades que posee. El alto contenido de ácidos grasos de la serie omega-6, esenciales para el organismo humano, otorga al aceite propiedades de excelencia. En su composición cabe destacar el ácido linoleico (42%-48%) y el ácido linolénico (34%-39%), relacionados con la regeneración de los tejidos y el crecimiento celular.

Por su parte, el ácido trans-retinoico o tretinoína (0,01%-0,10%), repercute beneficiosamente sobre el tratamiento de arrugas, disminución de tamaño y mejoramiento de cicatrices, reducción de las estrías, etc. Su uso viene avalado por la comunidad científica para tratamientos fisio-biológicos y estéticos para acciones preventivas o correctivas de la piel.

En medicina se ha utilizado en diversos trabajos de investigación, como tratamiento de cicatrices quirúrgicas (faciales y abdominales) tras la eliminación de los puntos de sutura, con resultados muy buenos. También el resultado ha sido positivo en casos de úlceras por decúbito y manchas en la piel por exposición al sol.

Los últimos estudios científicos al respecto concluyen que este aceite retarda los signos de envejecimiento prematuro y aporta excelentes resultados en el tratamiento regenerador de la piel, tal como quemaduras, cicatrices, manchas, etc. El aceite es muy ligero y se absorbe rápidamente. Su textura y su pH de 5.1 hacen que se adecue perfectamente a la piel. No tiene efectos secundarios y su única contraindicación, dado su alto contenido en lípidos, es que no se recomienda su uso en el caso de pieles muy grasas o con acné seborreico. Es eficaz en procesos de regeneración, hidratación y nutrición, en la restauración y reducción de cicatrices y arrugas, por su acción antioxidante y antirradicales libres, por su actividad anti-inflamatoria, por aumentar la oxigenación de la piel... Este aceite puro hidrata de pieles envejecidas y retarda y reduce las arrugas ocasionadas por la edad. Atenúa las líneas de expresión. Aclara y reduce las manchas oscuras y/o hiperpigmentación de la piel por excesiva exposición al sol. Previene y disminuye las estrías. Sirve para el tratamiento de cicatrices producidas por

quemaduras y previene quemaduras solares. Sirve para el tratamiento de cicatrices producidas por el acné y mejora la dermatitis atópica. Ideal para el tratamiento de cicatrices quirúrgicas y queloides. Atenúa los brotes de psoriasis. Se utiliza para el tratamiento de melanomas, úlceras y llagas, en especial por decúbito y vasculares. Tratamiento de piel seca y eczemas.

Aceite de Comino Negro de Egipto



El aceite virgen de comino negro *Nigella sativa* se conoce comúnmente como el aceite de los faraones. Es un aceite virgen extraído por presión en frío de los granos de la nigela, (no confundir con el comino blanco, más común). El aceite de Comino Negro es muy rico en ácidos grasos poliinsaturados, como linoléico, y eicosenoico, los cuales son de gran valor como suplementos nutricionales. Las semillas de *Nigella sativa* han sido usadas como condimento y como remedio terapéutico; son estimulantes digestivos,

carminativas (que favorece la expulsión de los gases desarrollados en el tubo digestivo), diuréticas, antihelmínticas (que actúa contra los gusanos parásitos) y antiasmáticas. El comino debe la mayor parte de sus propiedades al aldehído cumínico o cuminal, principio activo presente en su aceite esencial, que permite su uso como tónico estomacal y estimulante intestinal por lo que se usa en el tratamiento de la inapetencia, el estreñimiento, la aerofagia o las digestiones pesadas. También en tratamiento de afecciones broncopulmonares, por su poder analgésico y antimicrobiano.

Comino negro y las defensas inmunitarias:

Otro efecto interesante del comino negro es que aumenta la respuesta inmunitaria, refuerza las defensas del organismo contra los numerosos agentes patógenos, especialmente las bacterias, virus, hongos y parásitos. Igualmente, ayuda a combatir las alergias y la fiebre del heno, y tiene también una acción beneficiosa para los problemas de la piel como el eczema, la *Candida albicans* y la psoriasis. En la lucha y la prevención del cáncer por el método nutricional, el comino negro se emplea para contrarrestar los efectos de la quimioterapia y asociado al jengibre para atenuar las náuseas.

Aceite de Germen de Trigo



El trigo es una planta de cultivo sumamente antigua y sólo mínimamente explotada para la obtención de aceite. El aceite, de color amarillo dorado y olor a cereales, se utiliza sobre todo en la cocina en frío pero encuentra asimismo aplicación como remedio terapéutico y cosmético. La vitalidad del grano está concentrada en los pequeños gérmenes que contienen aceite de color amarillo

oscuro debido a sus importantes propiedades antioxidantes. Puede utilizar este aceite puro o mezclado con otros (p.e. girasol). Si usted prepara su propio pan en casa, mezcle unas gotas de este sabroso aceite a su masa. El aceite de germen de trigo es el aceite vegetal con el mas alto contenido de vitamina E. Debido a las propiedades antioxidantes de la vitamina E, protege a nuestro cuerpo de la acción de los radicales libres, que causan envejecimiento prematuro. Suaviza la piel hidratándola y dándole mayor elasticidad. Previene la formación de estrías. Se ha observado que reduce los problemas de estreñimiento. Nutre y da vigor al cabello y es excelente para luchar contra la caspa.

El aceite de germen de trigo se considera la fuente más importante de **vitamina E (entre 300-450 mg/100 g)**. Nuestro aceite de germen de trigo de primera calidad, también posee ácidos grasos esenciales, octacosanol, ácido linoleico, ácido oleico, ácido palmítico, provitamina A, vitamina F y estearina. Su origen embriónico da como resultado su gran contenido en sustancias biológicamente activas.

Si tomamos el aceite puro en forma líquida, se puede tomar una cucharada en ayunas, con lo que posiblemente desaparecerán los problemas de estreñimiento, resequedad en la piel y deficiencias de Vitamina E. En cosmética es un aceite muy utilizado ya que hidrata la piel y evita las líneas de expresión cuando se utiliza frecuentemente.

Aceite Omega 3-6-9 Power- Mix

Aceite vegetal puro

El todo es más que la suma de sus partes (Aristóteles)

Fórmula exclusiva de la casa, hecha a partir de 7 aceites vegetales puros, realizada pensando en gurmets y todos aquellos que cuidan su alimentación. Cada uno de estos aceites seleccionados con esmero añade sus propias características a nuestro OMEGA 3-6-9 Power-Mix.

Recomendado para platos fríos, ensaladas, crudités y mueslis.

Ingredientes : Aceite de cáñamo, aceite de lino, aceite de germen de trigo, aceite de colza, aceite de nuez, aceite de pepitas de uva, aceite de nuez de cedro.

Sabias...

...que el ácido linolénico (un ácido graso del tipo omega-3) es uno de los ácidos grasos esenciales mejor conocidos y una de las sustancias o moléculas primas a partir de las cuales el organismo sintetiza ácidos grasos insaturados imprescindibles para la vida? Dado que el organismo no es capaz de sintetizar ácido linolénico por sí mismo, éste debe aportarse a través de la dieta.

Aceites Aromatizados

En el momento de la cosecha suele haberlas en exceso: hierbas, frutas, raíces, setas. A duras penas ha pasado la temporada, echamos en falta su fresco olor y sabor. Conservar los exuberantes excesos de la Naturaleza para futuros tiempos peores era uno de los objetivos permanentes de nuestras abuelas. Y lo lograron! Lo demuestran los aceites aromatizados a base de hierbas aromáticas y especias.



ACEITE VIRGEN DE OLIVA EXTRA A LA ALBAHACA

Olio extra vergine d'oliva al basilico

El extracto de la albahaca fresca confiere a este aceite de oliva virgen extra su elegante sabor. Ideal para acompañar pastas, arroces (risotto), tomates con mozzarella, etc.

ACEITE VIRGEN DE OLIVA EXTRA AL ROMERO

Olio extra vergine d'oliva al rosmarino

Donde no pueda faltar la nota mediterránea del romero, ahí es el lugar preciso donde aplicar este aceite virgen de oliva de intenso sabor. Utilízelo añadiéndolo a sus carnes a la brasa, pollo y pescado a la plancha, pizzas, pastas, etc.

ACEITE VIRGEN DE OLIVA EXTRA AL ORÉGANO

Olio extra vergine d'oliva all'Origano

El aceite perfecto para marinar vegetales y acompañar la pasta. Es especialmente delicioso en pizza. Este aceite no debe ser sobrecalentado para preservar su fino sabor.

ACEITE VIRGEN DE OLIVA EXTRA A LA NARANJA

Olio extra vergine d'oliva all'arancia

El aroma a naranjas maduras enriquece este aceite de oliva virgen extra. Los extractos de naranja con su afrutado sabor son ideales para acompañar y marinar aves, pescados y ensaladas. Excelente en pastelería, dará un aroma suave y natural a pasteles, madalenas, bollos etc.

ACEITE VIRGEN DE OLIVA EXTRA AL LIMÓN

Olio extra vergine d'oliva al limone

Limonas en su preciso punto de madurez han aromatizado este aceite de oliva virgen extra y confieren una sorprendente fresca nota de sabor a pescados, carnes blancas, crudités y ensaladas. Ideal en pastelería, dará un aroma suave y natural a pasteles, madalenas, bollos etc.

ACEITE VIRGEN DE OLIVA EXTRA A LA MANDARINA

Olio extra vergine d'oliva al mandarino

Este delicioso aceite acompaña muy bien carnes blancas y pescados. Su gusto afrutado realza las ensaladas. No calentarlo excesivamente para preservar sus propiedades y su sutil aroma. Ideal en pastelería, dará un aroma suave y natural a pasteles, madalenas, bollos etc.

ACEITE VIRGEN DE OLIVA EXTRA AL AJO

Olio extra vergine d'oliva all'aglio

Este aceite de oliva virgen extra ennoblecido con ajo está perfectamente indicado para pasta, carnes a la brasa, gambas y pescados a la plancha, aderezar ensaladas, salsas (alioli), pan tostado, etc.

ACEITE VIRGEN DE OLIVA EXTRA A LA TRUFA

Olio extra vergine d'oliva al tartufo

El incomparable aroma de este aceite de oliva virgen extra se conserva mejor si, al ser usado en platos calientes, se añade poco antes de servir. Este aceite es muy aromático y sólo se necesitan unas gotas para darle sabor a trufa a cualquier alimento, generalmente pastas, arroces (risotto), ensaladas, salsas, patatas, caza, verduras, platos con huevo, etc.

ACEITE VIRGEN DE OLIVA EXTRA A LAS SETAS

Olio extra vergine d'oliva al fungo porcino

Para disfrutar plenamente de los intensos aromas de este aceite virgen, utilícelo para condimentar justo antes de servir la comida. Condimento perfecto para risottos, estofados, pasta, carne, verduras, etc.

ACEITE VIRGEN DE OLIVA EXTRA A LA GUINDILLA

Olio extra vergine d'oliva al peperoncino

Un aceite de oliva afruitado y de olor agradable. Tiene un sabor potente y persistente en el paladar. Tiene un color rojizo característico y pica bastante, por lo que sólo es necesario utilizar unas gotas para sopas, caldos, para saltear verduras, pasta y pizzas. Evitar calentarlo para preservar su aroma.

Sabias...

...que el prensado en frío es, de entre todos los procesos de obtención de aceite, el que mejor permite conservar el sabor que éste tenía cuando se encontraba en su envase original: la semilla o el fruto? Los aceites obtenidos por prensado en frío suelen ser más costosos y no deben calentarse a temperaturas tan elevadas como lo permiten los aceites refinados.

