

Una alternativa natural y saludable

# — ACEITE DE — PALMA

100%  
DE ORIGEN  
VEGETAL



100%  
LIBRE DE  
GRASAS  
TRANS



## BENEFICIOS

- Antioxidante ✓
- Antiinflamatorio ✓
- Anticancerígeno ✓
- Neuroprotector ✓



- Regula los niveles de colesterol, reduce las enfermedades del corazón y aumenta el colesterol bueno (HDL).



- Fuente rica de vitamina A, contiene 15 veces más caroteno que las zanahorias.
- Fuente de Vitamina E en forma de tocotrienoles con gran poder antioxidante.



El aceite de palma se obtiene del mesocarpio de la fruta de la palma.

- Ideal para las frituras por su resistencia a las altas temperaturas.

• Se puede utilizar en diferentes preparaciones pues es suave y ligero.

• Permite disfrutar el sabor original de los alimentos.

- Protege las células y la salud cardiovascular.



UN PRODUCTO  
SORPRENDENTE  
Y SALUDABLE

## EL ACEITE DE PALMA ES NATURALMENTE LIBRE DE GRASAS TRANS

Las grasas trans son producidas al hidrogenar aceites líquidos para volverlos sólidos; da mayor durabilidad en estantería y consistencia para diversos usos.

La Agencia de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos, FDA por sus siglas en inglés, en junio de 2015 prohibió el uso de aceites parcialmente hidrogenados en la fabricación de alimentos. Se espera que con este paso se reduzcan las enfermedades del corazón y se prevengan miles de ataques cardiacos fatales cada año.



Con el apoyo del Fondo de Fomento Palmero.

[www.fedepalma.org](http://www.fedepalma.org)