SALSA MORISCA DE AJONJOLI 120 G NATURE IN

Salsa morisca de ajonjoli

Beneficios principales:

(ajonjoli) Es alto en proteinas, meteoninas, y aminoacidos esenciales, asi como tambien Fito estrogenos, cuyas propiedades son antioxidantes y anti cancerigenas. Tambien tiene un alto contenido de hierro, fosforo, magnesio, calcio y zinc. El ajonjoli tiene muchas propiedades curativas y preventivas de enfermedades. Es aconsejable para disminuir el colesterol en la sangre por la presencia de Omega 3 y 6 en la semilla. Ademas, previene el agotamiento mental y fisico, la perdida de memoria y la impotencia masculina. El ajonjoli es un buen alimento para combatir el estres, la depresion, el insomnio, y otros problemas del sistema nervioso. Sus altos contenidos de calcio, hierro y zinc lo hacen muy recomendable para las personas con anemia, y por contener mucha fibra es un fantastico regulador intestinal.

(chile) Estimulante del metabolismo, alto en vitamina C y beta carotenos, antiseptico natural y antiinflamatorio y relajante muscular natural.

(ajo) Efecto hipotensor a dosis altas, fluidificante de la sangre, hipolipemiante disminuye el colesterol LDL, es decir el nocivo para el cuerpo, antibiotico y antiseptico general, estimulante de las defensas. Ayuda a prevenir y curar todas las enfermedades de las vias respiratorias.

(aceite de maiz) Es rico en omega6 (acido linoleico). El omega6 es un acido graso esencial, cuya importancia en la salud del aparato circulatorio resulta trascendental (disminucion de colesterol, prevencion de la arteriosclerosis, disminucion de los ataques de corazon). Por su elevada cantidad de vitamina E (34 mg. por cada 100g de aceite), es un alimento beneficioso para nuestro sistema circulatorio. Este alimento tambien tiene propiedades antioxidantes

Modo de uso o empleo:

Consuma directo sobre su comida favorita o prepare una deliciosa entrada mezclando la salsa (una cuchara sopera) con una barra de queso crema en un procesador de alimentos, agregue sal al gusto y sirva con galletas botaneras. Para unos chilaquiles excepcionales; agregue una cucharadita de salsa al aceite donde freira sus tortillas, anada el pure de tomate natural (NATURE IN), las rodajas de cebolla, crema y finalmente su queso para fundir rallado y listo picositos y deliciosos. Agregue al gusto a sus sopas o caldos o usese para adobar sus cortes de carne roja o blanca favoritos.

Refrigerese despues de abrir

Ingredientes principales:

1. Ajonjoli

2. Chile de arbol

3. Ajo

4. Aceite de maiz

$60.32MN