



Las Morelianas | Aceite de Aguacate
Virgen extra.

LAS
MORELIANAS

Aceite de Aguacate Virgen Extra

Descripción.

El aguacate es una fruta originaria de México y Centroamérica, rica en fibra y grasas saludables que puede contener hasta un 30% de aceite en su pulpa. El aceite de aguacate se conoce desde la época azteca como "mantequilla vegetal" y se obtiene mediante extracción mecánica eliminando previamente la piel y el hueso y, siempre prensado en frío.

Actualmente se necesitan entre 9 y 11kg de aguacate para producir un litro de aceite virgen extra el cual, se ha descrito con un sabor a aguacate, con sabores herbáceos y similares a la mantequilla/setas.

Su color verde esmeralda es debido a las clorofilas presentes en la fruta y distintas investigaciones hallaron en él unas cualidades tan parecidas al de oliva que hay quienes lo han llamado "el aceite de oliva de las Américas".



The image features a bottle of avocado oil on the left and a bowl of fresh salad on the right. The bottle is dark green with a white label that includes an avocado illustration and the text 'ACEITE DE AGUACATE virgen extra'. The salad in the bowl contains lettuce, cucumber, tomatoes, and pine nuts. The background is a blurred grey brick wall.

.....
.....

Aceite de Aguacate Virgen Extra

Valor nutricional.

Cien gramos de aceite de aguacate contienen:

- Calorías: 884kCal
- Grasas: 100g
- Proteína: 0g
- Hidratos de carbono: 0g
- Ácidos grasos saturados: 11.6g
- Ácidos grasos monoinsaturados: 70.6g
- Ácidos grasos poliinsaturados: 13.5g

Usos.

Es una nueva y saludable opción para añadir a tu dieta diaria. Es tan versátil que puedes consumirlo en frío - para aliñar y aderezar ensaladas, pastas, legumbres, o para acompañar una tostada de pan con tomate - o cocinar con él porque no pierde sus propiedades benéficas ni su sabor al exponerse a altas temperaturas ya que su punto de humo está por encima de los 260°C.

Cualidades nutritivas.

Son las Grasas Saludables, la mayor ventaja del Aceite de Aguacate!

Una de las principales cualidades es su nivel de ácido oleico (el más importante de los ácidos grasos monoinsaturados), que puede llegar a representar hasta un 80% de su composición. En el aceite de oliva virgen extra, ese componente ronda el 66-78%, según la variedad y el clima.

El aceite de aguacate contiene principalmente ácidos grasos que son beneficiosos para la salud del corazón. Además, no tiene carbohidratos. La composición nutricional del aceite de aguacate lo convierte en uno de los aceites vegetales más saludables que podemos utilizar.

Aceite de Aguacate Virgen Extra



A smaller bottle of avocado oil is centered within a circular frame. The bottle label is identical to the larger one. Surrounding the bottle are descriptive text blocks in Spanish, each with a green arrow pointing towards the bottle. The text includes ingredients, production details, availability, and a call to action.

INGREDIENTES: 100% ACETTE DE AGUACATE VIRGEN EXTRA

PRODUCIDO EN MÉXICO SOLO CON PULPA DE AGUACATE HASS

DISPONIBLE TAMBIÉN PARA VENTA A GRANDEL EN CONTENEDOR DE 950KG

PRESENTACIÓN GOURMET EN BOTELLA DE CRISTAL DE 250ML

IMPORTANDO A GRANDEL Y ENVASADO EN ESPAÑA.

¿TE ANIMAS A PROBARLO?

LAS MORELIANAS

LAS MORELIANAS



ACEITE DE AGUACATE virgen extra

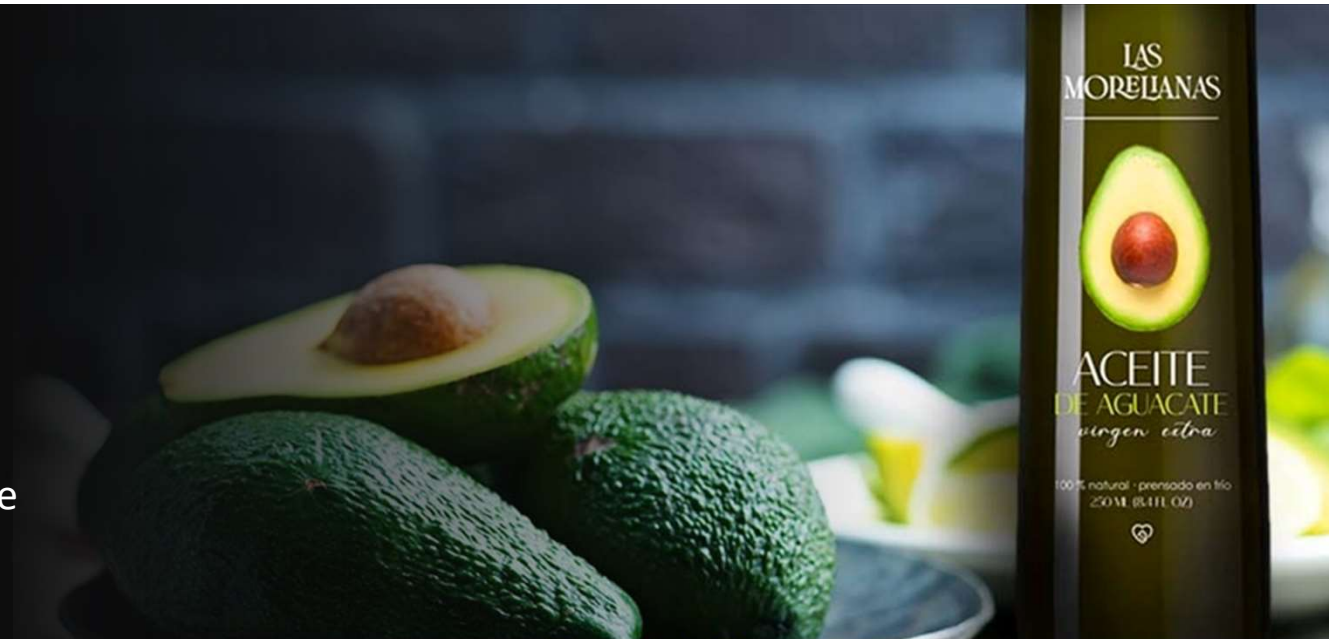
100% natural - prensado en frío 250ML (8.45 FL OZ)



Las Morelianas | Aceite de Aguacate
Virgen extra.

info@aceitasmorelianas.com

+34 639 97 11 89



LAS
MORELIANAS