



Envases de 5 y 2 litros

ACEITE VIRGEN DE GIRASOL

1ª PRENSIÓN EN FRÍO DE CULTIVO ECOLÓGICO

100% ZUMO DE PIPA

SIN DISOLVENTES, SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES.

Este aceite es elaborado por la familia campesina Becerril Bilbao, en Padilla de Arriba, comarca Odra-Pisuerga de Burgos, que cultiva la tierra según los métodos de producción ecológica: respetando el medio ambiente, sin la utilización de productos químicos; desarrollando el tejido social y económico de esta zona despoblada y obteniendo productos de máxima calidad nutricional.
SIN HERBICIDAS, SIN PLAGUICIDAS, SIN PESTICIDAS NI ABONOS QUÍMICOS.
SIN SEMILLAS TRANSGÉNICAS.

CONSEJOS:

- *Conservar cerrado y en lugar seco, fresco y protegido de la luz solar.
- *Consumir preferentemente en crudo (2 ó 3 cucharadas soperas diarias), en ensaladas, mahonesas, salsas frías...
- *También se puede utilizar para guisos, repostería... y en frituras no sobrepasar el punto de humo.

DEL PRODUCTOR AL CONSUMIDOR: VENTA DIRECTA.

José Félix Becerril
Padilla de Arriba - Burgos
Tlfno. 947 372073- 667 506655
e-mail: ecopadillabb@terra.es



PRODUCTO DE NUESTRA TIERRA.

Este aceite se extrae, sólo por procedimientos mecánicos, de nuestras pipas de girasol; y al ser un aceite de primera presión y extraído en frío mantiene estas extraordinarias propiedades:

Propiedades

- La cualidad más importante de este aceite es su alto contenido en **vitamina E** y en ácidos grasos no saturados (87%) los cuales para el humano **son esenciales, ya que no los puede producir.**

La calidad y cantidad de sus ácidos grasos, de la familia de los **OMEGA 6**, junto a su riqueza en ácido linoleico, oleico y vitamina E **ayuda a reducir el riesgo de sufrir problemas circulatorios, infartos y diferentes tipos de problemas cardiovasculares.**

- Cada vez se reconoce más se eficacia a la hora de **regular el metabolismo del colesterol**, ejerciendo una acción de drenaje en los abscesos de colesterol, en los tejidos y sobre todo **ayudando a mantener "limpias" las paredes internas de las arterias.** El aceite de girasol será, por ello, también muy adecuado **en casos de arteriosclerosis.** Se podrá tomar solo o en igual proporción con el aceite de oliva uniendo de esta forma sus cualidades. **Reduce, pues, eficientemente el nivel de colesterol total, LDL y los niveles de triglicéridos.**
- Según la doctora Catherine Kousmine: **“el ácido linoleico biológicamente activo, entra en las estructuras de las membranas celulares y juega un papel muy importante en el equilibrio inmunitario”.**
- **Su riqueza en vitamina E** lo hacen un **buen aliado de nuestra piel** (la vitamina de la belleza).
- Esta riqueza en vitamina E le otorga un **gran efecto antioxidante** con lo que sus propiedades terapéuticas son muy amplias.contra el cáncer, las enfermedades cardiacas, los tejidos y los radicales libres en el organismo.

Información nutricional:

<ul style="list-style-type: none"> • 68% de ácidos grasos poliinsaturados. (ácido linoleico, de la familia omega 6) • 19 % de ácidos monoinsaturados. (oleico) • 13 % de otros ácidos 	<ul style="list-style-type: none"> • 100g.de aceite=3780 Kj=900 Kcal. • Proteínas: 0% • Hidratos: 0% • Grasas: 100% <p>(LAS GRASAS MÁS SALUDABLES)</p>
--	---

¿Sabías que...?

Es curioso que si compramos el típico aceite de girasol del supermercado no sabe a nada ya que está refinado. Por supuesto, tampoco tiene apenas ninguno de los beneficios de la semilla de girasol. Aunque sea por curiosidad probad un día un aceite de semillas de girasol sin refinar y de presión en frío. ¿Adivináis a qué tiene sabor?

Para más información en: <http://www.enbuenasmanos.com>

EL ACEITE DE GIRASOL VIRGEN.

(Primera prensión en frío)

El aceite de girasol virgen es muy valioso desde el punto de vista médico, pues se ha comprobado que su uso frecuente **reduce el nivel de colessterina en la sangre.**

También **es rico en VITAMINA E**, antioxidante liposoluble

El aceite de girasol contiene el 100% de lípidos y **es la fuente más importante de ácidos grasos esenciales, indispensables en la alimentación.**

De la familia de **los Omega 6** cumple las siguientes funciones:

- Baja la presión sanguínea y baja el colesterol.
- Actúa como drenador del riñón.
- Reduce la formación de plaquetas.
- Regula el flujo de sustancias dentro y fuera de las células.
- Regula la presión de los ojos, articulaciones y vasos sanguíneos.
- Dilata los vasos sanguíneos.
- Regulan el flujo de sustancias dentro y fuera de las células.
- Regula la división celular y puede ayudar a prevenir el cáncer.
- Previene inflamaciones.
- Ayuda a que la insulina sea más efectiva.
- Mejora la función de los nervios y del sistema inmunitario.
- Regula el metabolismo del calcio.
- Previene la salida del ácido araquidónico de las membranas de las células.
- Regula la producción de esteroides.
- Se encarga de movilizar las grasas saturadas.

Efectos beneficiosos de **la vitamina E:**

- Favorece el crecimiento y desarrollo normal de la persona.
- Antioxidante contra el cáncer, las enfermedades cardiacas, los tejidos y los radicales libres en el organismo.
- Actúa como agente anticoagulante.
- Estimula la formación normal de los glóbulos rojos de la sangre.
- Estimula el reciclaje de la vitamina C.
- Protege contra el cáncer de próstata.

- Reduce el riesgo del primer infarto de miocardio mortal.
- Mejora la inmunidad, en especial en personas con deficiencias en vit.E.

Signos de deficiencia de los aceites Omega 6

- Eczema o problemas de piel.
- Caída del cabello.
- Degeneración del hígado y riñones.
- Excesiva sudoración acompañada de sed.
- Susceptibilidad a las infecciones.
- Incapacidad para cicatrizar o curar heridas.
- Esterilidad en hombres.
- Abortos espontáneos en mujeres.
- Artritis y enfermedades relacionadas.
- Problemas cardiovasculares.

ALGUNOS ESTUDIOS QUE AVALAN SUS BENEFICIOS PARA LA SALUD:

La doctora Catherine Kousmine

Según ella, “el ácido linoleico biológicamente activo, presente en gran cantidad en el aceite de girasol y de sésamo, entra en las estructuras de las membranas celulares y juega un papel muy importante en el equilibrio inmunitario”.

El doctor Jean-Francois Comet afirma que “ en ausencia de vitamina F(ácido linoleico), las células dejan pasar las toxinas y los agentes infecciosos”.

Por otro lado **el profesor Joyeux** atribuye al ácido linoleico un papel importante en la prevención de enfermedades cardiovasculares y en el funcionamiento de los espermatozoides

La doctora Catherine Martínez: (Le dossier du mois)

“Los cuerpos grasos obtenidos por hidrogenación de los aceites industriales provocan la subida del colesterol sanguíneo y un crecimiento de la tensión sanguínea y enfermedades del corazón, mientras que los aceites naturales, de primera prensión en frío, mantienen el colesterol en una tasa normal y previenen las enfermedades cardíacas.

DEL PRODUCTOR AL CONSUMIDOR: VENTA DIRECTA.

Familia Becerril Bilbao
Padilla de Arriba - Burgos
Tlfnos. 947 372073 – 667 506655
e-mail: ecopadillabb@terra.es