

UNIVERSIDAD



Nestlé

FACULTAD DE VENTAS

Formando Mejores Profesionales 



Nestlé Good food, Good life

ARGUMENTOS NUTRICIONALES

| BENEFICIOS NUTRICIONALES | ARGUMENTOS NUTRICIONALES QUE DEBES CONOCER |
|--------------------------------------|--|
| Sin colorantes artificiales | Su coloración proviene de colorantes cuyas fuentes de obtención son naturales, como vegetales, frutas, plantas etc. |
| Sin saborizantes artificiales | Su sabor proviene de los ingredientes como: ajo, cebolla ; frutas etc y cuando usamos saborizantes , los mismos son naturales a partir de Especies, Frutas, Verduras, plantas etc. |
| Sin conservantes añadidos | El producto no contiene conservantes en su producción. |
| Cero Grasas Trans | No contiene grasas trans, grasas que son perjudiciales para la salud. |
| Sin azúcar añadida | En el procesamiento de este producto, no se adicionado azúcar común, puede contener otras fuentes de azúcares propios como la lactosa en la leche o la fructosa en las frutas. |
| Libre de Gluten | El gluten es la proteína que esta en el trigo, cebada y centeno. El ser Libres de gluten es excelente producto para aquellas personas que no lo pueden consumir. |
| Deslactosada | La lactosa es el azúcar propia de la leche, excelente producto para aquellas personas que no la pueden consumir |
| Apto para vegetarianos | Para aquellas personas que son vegetarianos pero si consumen lacteos o lactovegetarianos en su alimentación, es un excelente producto para consumirlo. |

ARGUMENTOS NUTRICIONALES

| BENEFICIOS NUTRICIONALES | ARGUMENTOS NUTRICIONALES QUE DEBES CONOCER |
|--------------------------|--|
| Apto para Veganos | Para aquellas personas que no consumen ningún alimento de origen animal, ni otro alimento que lo haya producido un animal como huevos y leche.nuestros productos en su composición no contienen ingredientes de origen animal , ni derivados como por ejemplo huevos, leche, queso, etc. |
| Proteína de Alta Calidad | La calidad de una proteína se mide por la cantidad de aminoácidos esenciales que contiene, a más aminoácidos esenciales mayor calidad. La leche es una buena fuente de proteína con un gran valor nutricional. |
| Bajo en Grasa | Se puede hacer énfasis en que su contenido de grasa es bastante bajo. |
| Fuente de Calcio | Contienen cantidades importantes de este mineral, porque el alimento lo contiene naturalmente como en el caso de la leche o porque se lo ha añadido en el proceso. |
| Sin Edulcorantes | Si un producto indica sin edulcorantes, quiere decir que no se le ha añadido ningún tipo de edulcorante o sustituto de azúcar de origen natural o artificial . |
| Contiene Antioxidantes | Los antioxidantes están asociados a prevenir el envejecimiento prematuro del organismo. |
| 25% Menos Sodio | El sodio juega un rol fundamental en la presión arterial, su consumo excesivo está asociado a problemas de hipertensión arterial y enfermedades del corazón. |
| Con Vitaminas | Durante el procesamiento se ha agregado vitaminas en cantidades que son significativas y que representan un beneficio para la salud. |