

Naturally
Healthy BCN



MANGER BIEN POUR MIEUX VIVRE

Naturally Healthy Bcn est un **fabricant de produits alimentaires végétaux de haute qualité** qui contribuent à améliorer notre santé de manière naturelle.

Notre philosophie est basée sur la valorisation de la qualité de vie en favorisant **une alimentation saine sans renoncer au plaisir de manger.**

Les huiles végétales Naturally Healthy Bcn sont fabriquées avec des graines de première qualité soigneusement sélectionnées pour obtenir des **huiles de haute qualité nutritionnelle**. Son procédé de fabrication « pressé à froid » permet de conserver toutes les propriétés de l'huile pour maximiser ses **bienfaits et renforcer notre corps.**

Naturally
Healthy_{BCN}



Huile d'argan

Huile obtenue par pression à froid d'amandes d'argan légèrement torréfiées selon des méthodes traditionnelles.

PROPRIÉTÉS NUTRITIONNELLES.

L'huile d'argan se caractérise par ses excellentes **propriétés nutritionnelles** grâce à sa teneur élevée en vitamine E, en carotènes et en acides gras insaturés qui contribuent au **bon fonctionnement du système cardiovasculaire**. Aide à prévenir l'obésité.

UTILISATION EN CUISINE.

Son arôme exotique et sa saveur fruitée le rendent fortement recommandé pour **assaisonner les salades, soupes, viandes et poissons**.





Huile de graines de citrouille

Huile obtenue par pression à froid à partir de graines de citrouille torréfiées selon des méthodes traditionnelles.

PROPRIÉTÉS NUTRITIONNELLES.

L'huile de graines de citrouille est riche en vitamine A et en vitamine E qui **agit comme un antioxydant**, ainsi qu'en magnésium, zinc et sélénium.

UTILISATION EN CUISINE.

Saveur aromatique et intense, il est fortement recommandé pour **assaisonner les salades, les pommes de terre, les légumes, le riz et les pâtes.**





Huile d'amande

Huile obtenue par pression à froid d'amandes douces selon des méthodes traditionnelles.

PROPRIÉTÉS NUTRITIONNELLES.

Riche en graisses insaturées, il contribue à **réduire le taux de cholestérol et le risque de diabète**. Il contient des protéines, des sels minéraux, des vitamines A, B, E qui aident à **contrôler les niveaux de glucose** et ont des **propriétés anti-inflammatoires et antioxydantes**.

UTILISATION EN CUISINE.

Idéal comme vinaigrette pour **salades, vinaigrettes, poissons et légumes**. Recommandé pour la cuisson comme substitut du beurre.





Huile d'avocat

Huile obtenue par pression à froid de pulpe d'avocat selon des méthodes traditionnelles.

PROPRIÉTÉS NUTRITIONNELLES.

Sa forte teneur en acide oléique et en acides gras monoinsaturés **protège le système cardiovasculaire**. Il contient des antioxydants, des minéraux, du bêta-carotène et des vitamines B, E et K qui **renforcent le corps de manière générale**.

USO EN COCINA.

Sa saveur fruitée et riche en fait la vinaigrette **idéale pour les légumes, la viande et le poisson**. Il sert de base pour les **saucés et les condiments**.





Huile
d'ADVOCAT



Huile
d'ARGAN



Huile
d'AMANDE



Huile de
GRAINES DE
CITROUILLE



Naturally
Healthy
BCN

CONTACT

+34 616 240 882

eg@naturallyhealthybcn.com

www.naturallyhealthybcn.com

Naturally
Healthy^{BCN}