

Naturally
Healthy BCN



COMER BIEN PARA VIVIR MEJOR

Naturally Healthy Bcn es fabricante de **productos de alimentación vegetal de alta calidad** que contribuyen a mejorar nuestra salud de forma natural.

Nuestra filosofía se basa en aportar valor a la calidad de vida de las personas promoviendo **una alimentación saludable sin renunciar al placer de la buena gastronomía.**

Los aceites de Naturally Healthy Bcn están elaborados con semillas premium seleccionadas cuidadosamente para obtener **aceites de alta calidad nutricional**. Su proceso de fabricación de prensado en frío permite conservar todas las propiedades del aceite para maximizar **sus beneficios y reforzar nuestro organismo.**

Naturally
Healthy_{BCN}



Aceite de argán

Aceite obtenido del prensado en frío de almendras de argán ligeramente tostadas, utilizando los métodos tradicionales.

PROPIEDADES NUTRICIONALES.

El aceite de argán se caracteriza por sus excelentes **propiedades nutritivas** gracias a su alto contenido en vitamina E, carotenos y ácidos grasos insaturados que contribuyen al **correcto funcionamiento del sistema cardiovascular**. Ayuda a prevenir la obesidad.

USO EN COCINA.

Su exótico aroma y sabor afrutado lo hace muy recomendable para **aderezar ensaladas, sopas, carnes y pescados**.





Aceite de calabaza

Aceite obtenido del prensado en frío de semillas de calabaza tostadas utilizando los métodos tradicionales.

PROPIEDADES NUTRICIONALES.

El aceite de calabaza tiene un alto contenido de vitamina A y vitamina E que **actúa como antioxidante**, así como magnesio, zinc y selenio.

USO EN COCINA.

Sabor aromático e intenso, recomendado para **aderezar ensaladas, patatas, verduras, arroz y pasta.**





Aceite de almendras

Aceite obtenido del prensado en frío de almendras dulces utilizando los métodos tradicionales.

PROPIEDADES NUTRICIONALES.

Rico en grasas insaturadas, contribuye a **reducir los niveles de colesterol y el riesgo de diabetes**. Contiene proteínas, sales minerales, vitaminas A, B, E que ayudan a **controlar los niveles de glucosa y tienen propiedades antiinflamatorias y antioxidantes**.

USO EN COCINA.

Ideal como aderezo para **ensaladas, vinagretas, pescado y verduras**. Recomendado para repostería en sustitución de la mantequilla.





Aceite de aguacate

Aceite obtenido del prensado en frío de pulpa de aguacate utilizando los métodos tradicionales.

PROPIEDADES NUTRICIONALES.

Su alto contenido en ácido oleico y ácidos grasos monoinsaturados **protege el sistema cardiovascular**. Contiene antioxidantes, minerales, betacaroteno y vitaminas B, E y K que **refuerzan el organismo de forma general**.

USO EN COCINA.

Su sabor afrutado y rico lo convierte en el **aderezo perfecto para verduras, carnes y pescados**. Sirve como base para **salsas y condimentos**.





Aceite de
AGUACATE



Aceite de
ARGÁN



Aceite de
ALMENDRA



Aceite de
CALABAZA



Naturally
Healthy_{BCN}

CONTACTO

+34 616 240 882

eg@naturallyhealthybcn.com

www.naturallyhealthybcn.com

Naturally
Healthy^{BCN}