

Aceite Hipocalórico Ordesa

Descubre el sabor y las ventajas del Aceite Hipocalórico Ordesa, ¡y disfrútalo en tus recetas!

CARACTERÍSTICAS

En las dietas de control de peso es frecuente que se recomiende una reducción del consumo de grasas, y entre ellas de la utilización de aceites vegetales.

En estas circunstancias, el **Aceite Hipocalórico Ordesa** te ayuda a mejorar el aspecto y sabor de las comidas, proporcionando variedad a tu alimentación y añadiendo muy pocas calorías.

80% menos de calorías que un aceite tradicional: el **Aceite Hipocalórico Ordesa** aporta únicamente 25 kcal por cada cucharada sopera (15g), en lugar de las 135 kcal de un aceite normal.

Con un 20% de aceite de oliva virgen.

Olvídate de las dietas aburridas. Disfruta del sabor y el "bouquet" de un buen aceite de mesa sin preocuparte de la balanza.

Su valor energético es reducido por su contenido en aceite de parafina.

INDICACIONES

El Aceite **Hipocalórico Ordesa** resulta de utilidad...

- En aquellas situaciones en las que se requiera un control del peso o una pérdida del mismo.
- Resulta especialmente práctico en las dietas de control de peso en las que se requiere favorecer el tránsito intestinal.

INGREDIENTES

Aceite de parafina purísima, Aceite de oliva virgen y Colorante (beta-caroteno).

DOSIFICACIÓN

MODO DE UTILIZACIÓN

Emplear ÚNICAMENTE CRUDO y nunca para freír o guisar.

La utilización que puede realizarse del **Aceite Hipocalórico Ordesa** es muy diversa:

- Aliño de verduras y ensaladas, bien solo o mezclado con vinagre, limón...
- Preparación de salsas frías (vinagretas, mahonesa, romesco, pesto, salsa de pimientos, de setas...)

Debido a que el **Aceite Hipocalórico Ordesa** favorece el tránsito intestinal, la cantidad diaria recomendada es de 1 a 3 cucharadas soperas. No resulta aconsejable superar esta recomendación.

FORMATOS

Botella de 500 ml

CN: 174016.8

