



# ¿SABÍAS QUÉ?

Las grasas son esenciales en la alimentación de una persona, porque entre otras funciones, proporcionan energía al cuerpo; sin embargo, se ha satanizado su consumo, lo cual es incorrecto.

Los aceites no son malos, solo hay que saber cómo utilizarlos de manera adecuada e ingerirlos en raciones apropiadas.

Es importante saber que todos los aceites tienen un punto de humo, esto se refiere a la temperatura en la que los aceites empiezan a descomponerse y producen humo, alterando sus propiedades y disminuyendo su valor nutricional.

Lo ideal es conocer el punto de humo de cada aceite para un mejor uso (aquí podrás conocer el punto de humo de cada uno de los Aceites Girasol)

*Si les das un buen uso a los aceites tendrás múltiples beneficios para tu salud y la de tu familia.*

# ACEITE GIRASOL CLÁSICO

Es un aceite refinando hecho 100% con semillas de girasol

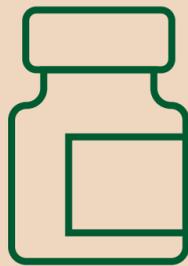
## BENEFICIOS

Cero Colesterol  
Cero grasas trans



Por su origen vegetal

Aporta Vitamina E y  
Omega 6 natural



Contiene 49 mg Vitamina E y  
56 g de Omega 6 (Ac. Linoleico)  
por cada 100 g de producto

Libre de  
transgénicos



No contiene aditivos  
químicos para la  
conservación

## USOS

Freír, saltear, sazonar, aderezar, preparar salsas/dips  
(Se recomienda no freír a una temperatura superior a los 232°C)

## PRESENTACIONES



500ml

1lt

2lt

4lt



# ACEITE GIRASOL CANOLA

Es un aceite 100% vegetal de canola totalmente refinado

## BENEFICIOS

Cero Colesterol  
Cero grasas trans



Por su origen vegetal

Balance de  
Omega 3 y 6



los omegas vegetales balanceados ayudan a minimizar los procesos inflamatorios en el organismo

Aporta  
Vitamina E



Contiene 41 mg Vitamina E por cada 100 g de producto

## USOS

Cocinar, saltear, sazonar, aderezar, preparar salsas/dips  
(Se recomienda no freír a una temperatura superior a los 204°C)

## PRESENTACIONES



1lt

2lt



# ACEITE GIRASOL D'OLIVA

Es un aceite 100% vegetal, logrado por la fina mezcla del aceite girasol refinado y oliva extra virgen

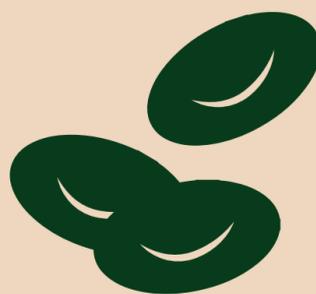
## BENEFICIOS

Cero Colesterol  
Cero grasas trans



Por su origen vegetal

Ayuda al control del  
colesterol



Aumenta los niveles de  
colesterol bueno en la sangre

Sin colorantes  
artificiales



## USOS

Cocinar, saltear, sazonar, aderezar, preparar salsas/dips  
(Se recomienda no freír a una temperatura superior a los 216°C)

## PRESENTACIONES



500 ml

1lt



# ACEITE GIRASOL CÚRCUMA

Aceite 100% vegetal de Girasol con extracto natural de cúrcuma.

## BENEFICIOS

Cero Colesterol  
Cero grasas trans



Por su origen vegetal

Doble poder  
antioxidante natural



Contiene antioxidantes  
naturales: curcumina y  
vitamina E

Antiinflamatorio  
natural



El aceite Girasol potencia  
la absorción de la cúrcuma  
y destaca sus beneficios

## USOS

Freír, saltear, aliñar, sazonar, aderezar  
(Se recomienda no freír a una temperatura superior a los 232°C)

## PRESENTACIONES



500 ml



# MARGARINA GIRASOL CLÁSICO

Margarina de mesa reducida en grasa elaborada con materia prima 100% natural vegetal

## BENEFICIOS

Cero Colesterol  
Cero grasas trans



Por su origen vegetal

Aporta Vitamina E y  
Omega 6 natural



Por su elaboración con  
aceite Girasol

23% menos grasas  
saturadas que la  
mantequilla



## USOS

Hornear, sofreír, untar, tostar, adobar, cocinar

## PRESENTACIONES



240g



490g



2x490g



2.9kg



# MARGARINA GIRASOL D'OLIVA

Margarina de mesa reducida en grasa con aceite de oliva extra virgen

## BENEFICIOS

Cero Colesterol  
Cero grasas trans



Por su origen vegetal

36% menos grasas saturadas que la mantequilla



Libre de lácteos  
Libre de gluten



## USOS

Hornear, sofreír, untar, tostar, adobar, cocinar

## PRESENTACIONES



240g



# MAYONESA GIRASOL

Mayonesa hecha con 100% aceite Girasol

## BENEFICIOS

Vitamina E y  
Omega 6



Textura Cremosita



Sabor casero con  
un toque a limón



## USOS

Aderezo para complementar el sabor de las comidas

## PRESENTACIONES



200g

