

Cualidades básicas del aceite de oliva virgen.

Publicado el: 27-11-2017

Está comprobado que el Aceite de Oliva Virgen es ideal para las frituras pues resiste las altas temperaturas y así lo podemos utilizar un mayor número de veces en nuestra cocina. Es auténtico zumo de aceitunas sanas, completamente natural, sin aditivos ni conservantes. No ha sufrido proceso alguno de refinado, sus propiedades beneficiosas para la salud y para la alimentación justifican ampliamente el precio de este producto regalo de la naturaleza.

El Aceite de Oliva Virgen es –sin duda- el más natural de todos los aceites; se trata de un producto protector y regulador del equilibrio de nuestra salud. La investigación científica confirma que el aceite de oliva virgen:

- Reduce el nivel de colesterol.
- Disminuye el riesgo de infarto.
- Reduce las probabilidades de trombosis arteriales.
- Disminuye la acidez gástrica.
- Ofrece una acción eficaz de protección contra úlceras y gastritis.
- Estimula la secreción de la bilis, y es el mejor absorbido por el intestino.
- Regula el tránsito intestinal.
- Beneficia nuestro crecimiento óseo y permite una excelente mineralización del hueso.
- Es el más conveniente para prevenir los efectos deterioradores de la edad sobre las funciones cerebrales y sobre todo el envejecimiento de los tejidos y de los órganos en general.

Fuente: <https://netsaluti.com>