

“EL ORO LÍQUIDO DE LAS DEIDADES”

BENEFICIOS PARA LA SALUD:

Sin lactosa ni caseína: Durante el proceso de REDUCCIÓN, se eliminan la lactosa y la caseína.

Fuente de VITAMINAS liposolubles: El ghee es rico en VITAMINAS A, D, E y K, esenciales para la salud de la piel, la visión, el sistema inmunológico y la coagulación sanguínea.

Ácidos grasos saludables: Contiene omega-3 y omega-9 que son beneficiosos para la salud cardiovascular y la reducción del colesterol.

Reduce la inflamación y disminuye la presión arterial.

Digestibilidad: Es fácil de asimilar y favorece la digestión al estimular la secreción de ácido gástrico.

Propiedades ANTIOXIDANTES Y ANTIINFLAMATORIAS.

Mejora la absorción de nutrientes: Contiene grasas saludables que facilitan la asimilación de vitaminas y minerales.

Alto punto de humo y estabilidad a altas temperaturas:

Una opción de grasa estable para cocinar a altas temperaturas sin descomponerse y liberar sustancias dañinas.

Sabor y aroma mejorados: Rico y distintivo, se utiliza en muchas cocinas para realzar el sabor de los alimentos.