

Aceite de Comino Negro Alimentario 50 ml

EAN: 8410885077172 FABRICANTE: MARNYS



Es el aceite de los faraones en formato líquido. Obtenido mediante presión en frío de las semillas de Nigella sativa.

DESCRIPCIÓN

¿Qué es y para qué sirve el Aceite de Comino Negro Alimentario?

El Aceite Puro de Comino Negro MARNYS® es elaborado a partir de las semillas de Nigella sativa, mediante un proceso de prensado en frío. Este método de obtención asegura que todas sus propiedades se mantengan en su mejor estado.

Este aceite contiene al menos un 55-65% de ácido linoleico y un 1,28% de timoquinona. El ácido linoleico, conocido como Omega-6, es un ácido graso esencial que actúa como precursor de otros ácidos grasos sintetizados por el hígado. La timoquinona es un componente volátil del Comino Negro, perteneciente al grupo de las benzoquinonas, que ha demostrado tener interesantes propiedades bioactivas.

El Aceite Puro de Comino Negro MARNYS® tiene un color amarillo claro y emite un aroma fresco y aromático, similar al de la pimienta negra con un toque de olor a nuez moscada. Es especialmente adecuado para platos a base de vegetales, como salteados, guisos y ensaladas, así como para su uso en panadería y repostería. De hecho, en la India, es un ingrediente común en su pan naan tradicional.

Las semillas de Comino Negro contienen una alta concentración de varios tipos de Omegas: 3, 6, 7 y 9 (como ácidos oleico, palmitoleico, linolénico y linoleico). También presentan aminoácidos como la arginina y la leucina, carbohidratos como la glucosa y la arabinosa, minerales como el calcio, el fósforo y el hierro, esteroides como el β -sitosterol y el avanesterol, tocoferoles como el α , β , γ , timoquinona, retinol (vitamina A) y carotenoides como los β -carotenos.

Nigella sativa, comúnmente conocida como semilla negra o comino negro, pertenece a la familia botánica Ranunculaceae. Aunque tuvo su origen en el sur y suroeste de Asia, actualmente se cultiva en áreas como Oriente Medio, África del Norte y el sur de Europa. Esta planta suele alcanzar entre 20 y 90 cm de altura y produce flores que varían en colores desde el blanco al azul pálido o púrpura. Las semillas de N. sativa han sido usadas tradicionalmente en diversas culturas como conservantes de alimentos, aditivos o especias, y su aceite también se utiliza por sus propiedades saludables.

El Aceite Puro de Comino Negro MARNYS® es apto para personas que siguen una dieta vegana.



Aceite de Comino Negro Alimentario 50 ml

EAN: 8410885077172 FABRICANTE: MARNYS



¿Qué propiedades tiene el Aceite de Comino Negro Alimentario?

Tiene la propiedad de ser un buen conservante de alimentos, aditivos o especias.

¿Cuál es la composición del Aceite de Comino Negro Alimentario?

100% aceite de semilla de comino negro (*Nigella sativa*), obtenido por presión en frío

¿Cómo se utiliza el Aceite de Comino Negro Alimentario?

Uso alimentario. 1 cucharadita, 1-2 veces al día, antes de las comidas o añadida a la comida ya servida (ensaladas, guisos o sopas). No calentar. Agitar bien antes de usar.

