

Aceite de fruta de espinos de mar orgánico



La fruta de espinos amarillo orgánico (baya) se cultiva en el Tíbet y Mongolia, China. El aceite de fruta de espinos de mar orgánico se extrae mediante extracción supercrítica con CO₂. Se caracteriza por su alta pureza, calidad estable y no contaminación. Se dice que estas bayas son la fuente más alta de vitamina C, vitamina E, ácidos grasos insaturados, aminoácidos esenciales y betacaroteno. Por lo tanto, el aceite de fruta de espinos amarillo orgánico contiene más de 190 nutrientes, incluidos ácidos grasos esenciales como el raro ácido palmitoleico (Omega 7), carotenoides, flavonoides, superóxido dismutasa, tocoferoles, fitoesteros, vitaminas A, C, E, B1, B2, K, P y oligoelementos. Contenido de hasta el 80%, la investigación científica muestra que: el ácido graso insaturado es un emulsionante esencial, puede disolverse en la sangre LDL colesterol en pequeñas partículas que luego son absorbidas por el cuerpo, evitando así el colesterol en la pared de los vasos sanguíneos debido a arteriosclerosis causada por la deposición, por lo que tomar aceite de espinos amarillo puede prevenir

la enfermedad coronaria causada por aterosclerosis, angina, isquemia miocárdica, infarto de miocardio, arritmia, trombosis cerebral, infarto cerebral y otras enfermedades isquémicas cardíacas y cerebrovasculares.

Embalaje



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Aceite de fruta de espino cerval de mar orgánico](#)