



**SALSA MORISCA DE AJONJOLI 120 G NATURE IN**

Salsa morisca de ajonjolí

**Beneficios principales:**

(ajonjolí) Es alto en proteínas, metioninas, y aminoácidos esenciales, así como también Fito estrogénicos, cuyas propiedades son antioxidantes y anti cancerígenas. También tiene un alto contenido de hierro, fósforo, magnesio, calcio y zinc. El ajonjolí tiene muchas propiedades curativas y preventivas de enfermedades. Es aconsejable para disminuir el colesterol en la sangre por la presencia de Omega 3 y 6 en la semilla. Además, previene el agotamiento mental y físico, la pérdida de memoria y la impotencia masculina. El ajonjolí es un buen alimento para combatir el estrés, la depresión, el insomnio, y otros problemas del sistema nervioso. Sus altos contenidos de calcio, hierro y zinc lo hacen muy recomendable para las personas con anemia, y por contener mucha fibra es un fantástico regulador intestinal.

(chile) Estimulante del metabolismo, alto en vitamina C y beta carotenos, antiséptico natural y antiinflamatorio y relajante muscular natural.

(ajo) Efecto hipotensor a dosis altas, fluidificante de la sangre, hipolipémico disminuye el colesterol LDL, es decir el nocivo para el cuerpo, antibiótico y antiséptico general, estimulante de las defensas. Ayuda a prevenir y curar todas las enfermedades de las vías respiratorias.

(aceite de maíz) Es rico en omega6 (ácido linoleico). El omega6 es un ácido graso esencial, cuya importancia en la salud del aparato circulatorio resulta trascendental (disminución de colesterol, prevención de la arteriosclerosis, disminución de los ataques de corazón). Por su elevada cantidad de vitamina E (34 mg. por cada 100g de aceite), es un alimento beneficioso para nuestro sistema circulatorio. Este alimento también tiene propiedades antioxidantes

**Modo de uso o empleo:**

Consuma directo sobre su comida favorita o prepare una deliciosa entrada mezclando la salsa (una cucharada sopera) con una barra de queso crema en un procesador de alimentos, agregue sal al gusto y sirva con galletas botaneras. Para unos chilaquiles excepcionales; agregue una cucharadita de salsa al aceite donde freira sus tortillas, anada el pure de tomate natural (NATURE IN), las rodajas de cebolla, crema y finalmente su queso para fundir rallado y listo picositos y deliciosos. Agregue al gusto a sus sopas o caldos o usese para adobar sus cortes de carne roja o blanca favoritos.

Refrigerese después de abrir

**Ingredientes principales:**

1. Ajonjolí
2. Chile de árbol
3. Ajo
4. Aceite de maíz

\$60.32MN