

Omega 3 Extra Virgen



Salfresh VSO-68

Aceite de pescado con su matriz original y completo de *Omega 1, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 13.*



www.salfresh.es

¿ Qué es SALfresh ?



SALfresh^{vso-68} es un aceite de salmón virgen de máxima calidad obtenido mediante presión en frío, producido dentro de los **75 minutos** inmediatos a la captura de salmones, criados en granjas de acuicultura situadas en las regiones árticas noruegas de Nordland y Troms.

SALfresh^{vso-68} se procesa siempre a bajas temperaturas y en un entorno de nitrógeno para preservar los nutrientes incluyendo los 30 tipos de ácidos grasos omega, antioxidantes y vitaminas.

SALfresh^{vso-68} presenta un color natural ligeramente rojizo (Gardner 8), y un suave y agradable sabor a salmón fresco.

Omega 3 con Calidad Unica

El Aciete más Puro

SALfresh^{vso-68} es el primer producto de aceite de pescado puro 100% trazable y sostenible, y el primer aceite virgen procedente de salmón vivo procesado en pocos minutos.

El aceite es tan puro que no hay necesidad de refinarlo o tratarlo con productos químicos o procesos que implican calentar el aceite a **200 grados**.

Triglicérido Natural

SALfresh^{vso-68} no esta procesado químicamente ni concentrado de forma artificial como los molecularmente destilados.

SALfresh^{vso-68} contiene todos los nutrientes naturales del salmón fresco y crudo, como los fosfolípidos, las vitaminas A, D, E, K, el antioxidante Astaxantina, EPA, DHA, DPA y ácidos grasos monoinsaturados (MUFAS).

Procesado en 75 Minutos



- ◆ El pescado entra en la fábrica vivo y desde el momento en que tiene lugar su procesado, los aceites se extraen del pescado en menos de 75 minutos.
- ◆ Todo el proceso se realiza en un entorno protegido con nitrógeno, lo que protege al aceite del oxígeno y evita la oxidación. El aceite no se ve expuesto a un calor excesivo y no hay necesidad de purificar las toxinas (ya que se han controlado las dietas de los salmones).
- ◆ El aceite se almacena a temperaturas inferiores a -20 grados centígrados en tanques diseñados para evitar el contacto con el metal antes de enviarlo para su encapsulado y garantizar así un producto fresco y puro.
- ◆ Al contrario de otros aceites de pescado, SALfresh^{vso-68} sólo utiliza la carne magra del pescado para hacer su aceite Omega 3 (y no todo el cuerpo: piel, espinas, vísceras).



SALfresh^{vso-68} solo utiliza la carne magra del pescado para hacer su aceite Omega 3.

Un Omega 3 ‘Completo’



SALfresh^{vso-68} es el alimento completo con todos los nutrientes en su combinación original. Aconsejamos consumir el alimento completo siempre que sea posible. Concentrar uno o dos omegas mediante productos químicos o calor puede deteriorar sus propiedades naturales. Los estudios muestran que alimentos completos como el aceite de salmón **SALfresh^{vso-68}** pueden ser mejor absorbidos y utilizados por el cuerpo humano.

Mucho todavía se ha de aprender acerca de las sinergias o asociaciones de los nutrientes, pero la ciencia generalmente está de acuerdo en que los alimentos completos deberían ser siempre la primera elección para una buena salud.

SALfresh^{vso-68} contiene los ácidos grasos originales **Omega 1, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11 & 13.**

Un Aceite Virgen de Salmón significa que tenemos la matriz ‘completa’ de nutrientes con 30 ácidos grasos insaturados.

SALfresh^{vso-68} es la alternativa en forma de alimento completo para nutrirse con ácidos grasos Omega. Las vitaminas A, D, E y K y el antioxidante astaxantina están contenidos de forma natural en **SALfresh^{vso-68}**

Contenido de Ácidos Grasos Insaturados en **SALfresh^{vso-68}**

Omega 1	0.4 %	Omega 7	6.9 %
Omega 3	19.5 %	Omega 9	44 %
Omega 4	0.9 %	Omega 11	3.4 %
Omega 5	0.2 %	Omega 13	2.3 %
Omega 6	13.2 %		

Total > 90% de ácidos grasos insaturados.

SALfresh^{vso-68} contiene su matriz completa y original de omegas.



Alto Contenido en MUFAS (Ácidos Grasos Monoinsaturados)



Sólo el aceite de pescado procedente del Océano Atlántico (no del Pacífico) contiene ácidos grasos monoinsaturados o **MUFAS** en cantidades apreciables. Es creciente el interés científico por este tipo de ácidos grasos, no sólo por su relevante papel en la salud sino por su capacidad de incrementar la absorción y el metabolismo de los ácidos grasos Poliinsaturados EPA y DHA en el organismo.

Absorción x 5

Recientes estudios indican que el aceite de pescado fresco del Atlántico rico en Omega 3 y Monoinsaturados como **Salfresh^{vso-68}** aumenta la absorción y el metabolismo del **EPA** y **DHA** un promedio de **5 veces** más que otras formas de aceite de pescado en cápsulas.



Trazabilidad



La trazabilidad interna es una prioridad de **SALfresh^{vso-68}** y usamos certificados y soluciones tecnológicas para todos nuestros productos.

Por tanto, **SALfresh^{vso-68}** es uno de los primeros productos del mercado con una trazabilidad del 100%.

Valores TOTOX



TOTOX es un valor de medición estandarizado internacional que indica el grado de frescura o ranciedad en un aceite de pescado. Cuanto mayor es el valor **TOTOX**, más rancio está el aceite. Un reciente estudio sobre los aceites vendidos en Noruega demostró que **SALfresh^{vso-68}** tenía el índice **TOTOX** más bajo. (Informe Rubin no. 196, Octubre 2010).

SALfresh^{vso-68} tiene hasta **6 veces menos oxidación** en valores **TOTOX** que el promedio en el mercado.

*El Informe Rubin – no. 196. Aceites Omega-3 con niveles de oxidación reducidos y beneficios potenciales para la Salud. Un escrutinio de aceites omega-3 con especial atención en su grado de oxidación, contenido de productos resultantes de la oxidación y efectos sobre los sistemas de marcación. Octubre 2010.

La Frescura es la Clave



Los ácidos grasos del pescado son muy inestables y reaccionan rápidamente con el oxígeno formando radicales libres y dañinos subproductos por oxidación. Una vez ha empezado la oxidación, es casi imposible de parar, incluso utilizando los mejores antioxidantes.

El aceite de salmón noruego **SALfresh^{vso-68}** es obtenido por presión en frío bajo una atmósfera protectora y todo dentro de la misma hora en la que el pescado ha sido capturado para garantizar la frescura.

100% Natural, Aceite de Salmón no Refinado.

Como contraste, los aceites concentrados en Omegas son producidos de forma habitual mediante procesos químicos que incluyen blanqueado, calentamiento intenso y desodorización. Nosotros evitamos el calor y los productos químicos para mantener el Aceite **SALfresh^{vso-68}** en su forma de alimento natural íntegro. La estabilización con antioxidantes herbales asegura que los nutrientes estén siempre frescos.

El Omega 3 Mas Fresco del Mundo

Obtener un producto puro y fresco es importante para prevenir la oxidación en los omega 3 aceites de pescado.

SALfresh^{vso-68} según el estudio noruego Rubin en 2010, donde 60 productos fueron evaluados, fué la única marca que resistió favorablemente la oxidación, con lo que su frescura queda plenamente garantizada.

 **SALfresh^{vso-68} tiene**
6 veces menos oxidacion que otros aceites de pescado 
segun recientes estudios

La Frescura Previene el Reflujo

Los ácidos grasos Omega del pescado son muy inestables y reaccionan rápidamente con el oxígeno (se vuelven rancios) - afectando así la capacidad del cuerpo para digerirlos sin que estos repitan.

Nosotros evitamos el calor y los productos químicos para mantener el aceite SALfresh^{vso-68} en su forma de alimento natural íntegro. La estabilización con antioxidantes herbales como el romero asegura que los nutrientes estén siempre frescos.

Las cápsulas de SALfresh^{vso-68} tienen un aroma muy natural a salmón fresco. **No producen reflujo ni repitan.**

Pruébelo usted mismo masticando una cápsula! Saboreará un aceite muy agradable que también está disponible para ser añadido al aliño de las ensaladas.





Nutrition Info. 1 perla.

Aceite de Salmón - Extra Virgen	500 mg.
Aportando ácidos grasos:	30,5%
De las cuales;	Valores promedio
EPA+DHA+DPA	15,0% 75 mg.
<small>(EPA > 5%) (DHA >7%) (DPA >2%)</small>	
Acidos Grasos Monoinsaturados	15,5% 78 mg.
<small>C20:1 ácido gadolénico y C22:1 ácido erúico.</small>	

Polarox 144 **8,5 mg.**

SALfresh^{vso-68} contiene un 0,17% del antioxidante Polarox 144. Se trata de una mezcla patentada única de extracto de romero y tocoferoles añadidos para mantener la estabilidad y frescura durante su conservación.

Estos antioxidantes no tienen efectos residuales.

Otros Ingredientes Naturales: gelatina (de Perla), glicerol, dióxido de silicio, cera de abeja.

Por cada 100g: Trazas Naturales de fosfolípidos (5%), y antioxidantes como la astaxantina (8mg) y las vitaminas liposolubles A (5 mg), D (26 µg), E (44,6 mg) y K1 (7,75 µg).

TOTOX - Índice de Frescura

Índice de Peróxidos (IP)	Máx. 2 meq O2/kg
Índice de anisidina (IA)	Máx. 2 meq O2/kg
Índice Totox	Máx. 6

El índice de anisidina (IA) mide la oxidación acumulada durante la oxidación de las grasas y cómo se ha manipulado y conservado un aceite.

El índice de peróxidos (IP) mide la oxidación actual. Tanto para IA como IP, una cifra baja es mejor.

TOTOX (valor total de oxidación) se utiliza para describir la oxidación total a la cual se ha expuesto un aceite.

IP x 2 + IA = TOTOX.

En pruebas recientes sobre SALfresh^{vso-68} se han constatado valores de TOTOX inferiores a 5. ¡El mejor resultado del mundo!

- ◆ Extremadamente fresco y 100% trazable.
- ◆ Contiene su matriz original y completa de **Omega 1, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 13.**
- ◆ Rico en DHA - EPA - MUFAs - DPA y Astaxantina en su forma más asimilable.

www.salfresh.es

Información y pedidos

www.acaciasol.com

info@acaciasoluciones.es

+34 966 897 622



Información disponible para profesionales.