



ACEITES COMESTIBLES

Preparados para las **mas altas exigencias** gastronómicas e industriales del mercado.

Excelente calidad, ya testada y aprobada por los mas exigentes del mercado industrial y gastronómico.



Flota de reparto propia que nos permite llegar a tiempo a los pedidos urgentes.



Mayor rendimiento que otras marcas que impacta positivamente en la economía de nuestros clientes.



Reparto en toda la ciudad de Córdoba, Valle de Punilla, Calamuchita, Rosario y Tucumán.



¿ Quienes somos?

Nuestra familia comenzó a distribuir aceite de girasol a granel para restaurantes en el año 1976. Desde ese momento, siempre estuvimos cerca de nuestros clientes. Con el tiempo y gracias a la visión del equipo, empezamos a distribuir en bidones de PVC, algo novedoso en ese momento, lo que nos permitió obtener mayor higiene y mejor presentación de nuestros productos.

Con el correr de los años fuimos afianzándonos en el mercado interno para llegar hoy a ser líderes en nuestro rubro. Hoy contamos con un grupo de gente joven y renovado staff que acompañan y escuchan al cliente para atender todas sus necesidades y seguir como siempre brindando un servicio diferencial y un producto único.

Gran calidad de los productos, esmerada atención y compromiso sustentable nos posiciona como la aceitera líder en el rubro gastronómico.



Productos



CONTACTO

mail: ventas@aceiteraprincipito.com

fijo: (0351) 571 9831

WhatsApp: (0351) 3292400



Aceite Alto Oleico



Preparados para las más altas exigencias gastronómicas e industriales del mercado.

Descripción

Aceitera Principito presenta un aceite de girasol rico en ácido oleico que procede de semillas especiales cuya composición se asemeja a la del aceite de oliva. Las ventajas de este nuevo aceite es que resiste mejor las altas temperaturas que se generan al freír alimentos y se descompone más lentamente, pudiendo reutilizarse más veces con un adecuado filtrado.

Valor Nutritivo

Este tipo de aceite se obtiene a partir de semillas de variedades de girasol especiales, ricas en alto oleico y representa una oferta interesante por su buen diseño nutricional y precio accesible. El Omega 9 (ácido oleico) es una de las tres familias de ácidos grasos que constituyen los aceites vegetales. El aceite de **Girasol Alto Oleico Principito** contiene el más alto contenido en Omega 9 y uno de los menores contenidos de ácidos grasos saturados. Es completamente libre de ácidos grasos trans (grasas vegetales hidrogenadas) y no es transgénico.

Ventajas de su consumo

Entre las ventajas nutricionales del ácido Omega 9 se destaca la excelente resistencia a la oxidación; por lo que disminuye el colesterol total sanguíneo; reduce todas las enfermedades cardíacas y disminuye la oxidabilidad del colesterol malo (LDL).

El aceite de **Girasol Alto Oleico Principito** posee gran estabilidad y mayor resistencia al proceso de oxidación, incluso en muy altas temperaturas por lo que es (ideal para freír).

Puede utilizarse en la elaboración de numerosos alimentos y muy especialmente para aquellos que requieren crocancia.



Información Nutricional

Porción 10 ml = 1 cuchara sopera

Valor energético	84Kcal
Carbohidratos	0 gr
Proteínas	0 gr
Grasas Totales	10 gr
Grasas saturadas	0.8 gr
Grasas Monoinsaturadas	8 gr
Grasas Poliinsaturadas	0.8 gr
Colesterol	0 gr
Vitamina E	40 %
Fibra Alimentaria	0 gr
Sodio	0 mgr



19.2 litros

9.3 litros