



VINAGRE BALSAMICO 500 ML CARANDINI

BENEFICIOS :

Reduce el endurecimiento de las arterias tambien reduce y estabiliza los niveles de presion arterial

Al provenir de las uvas y tener un tiempo de fermentacion el vinagre balsamico se destaca por contrarrestar la oxidacion Contiene un alto porcentaje de resveratrol una sustancia cada vez mas valorada dentro de los elementos que combaten la accion de los radicales libres

contiene una buena accion diuretica en el organismo Por este motivo tambien te ayuda a eliminar la retencion de liquidos

La pepsina y el acido acetico ayudan a mejorar la absorcion de los minerales esenciales en el cuerpo tales como el calcio y el magnesio Ambos minerales son abundantes en este vinagre y son vitales para mantener los huesos sanos y fuertes

Mejora la sensibilidad a la insulina que promueve la regulacion del azucar en la sangre A menudo esto puede reducir los efectos secundarios asociados con la diabetes

Al tener propiedades diureticas digestivas y tambien antioxidantes se cree que el vinagre balsamico podria llegar a tener una buena accion para ayudar al organismo a quemar grasas

MODO DE EMPLEO :

se puede utilizar en la entrada en el plato fuerte y hasta en los postres **PARA ADEREZO DE ENSALADAS** Ponga esta proporcion en una fuente honda agregue sal y pimienta mueva unos minutos para que este totalmente disuelto y poco a poco anada aceite de oliva extravirgen

RESTRICCIONES :

contiene sulfitos

INGREDIENTES :

vinagre de vino mosto de uva concentrado colorante caramelo case iv

\$110.16MN