



# VILAFIOR<sup>®</sup>

Catálogo 2020



# VILAFIOR®



## ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN *un aliado para el Corazón*



La ingesta diaria de **aceite de oliva** nos ayuda a proteger la **salud cardiovascular** gracias a su composición en ácidos grasos y por sus componentes antioxidantes, que nos protegen ante la arterioesclerosis y reducen los niveles de colesterol LDL (malo).





# ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN



750 ml

500 ml

250 ml



Ideal para  
aderezar y marinar.

***Acidéz máxima 0,5%***

CAJA CON 12 UNIDADES

**VILAFLOR®**



# ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

*Gourmet*



Ideal para  
aderezar y marinar.  
Realza el sabor  
de los alimentos.

500 ml

***Acidéz máxima 0,3%***

CAJA CON 12 UNIDADES

VILAFLOR®





# ACEITE DE OLIVA



Ideal para  
aderezar y cocinar

200 ml

***Acidéz máxima 1%***

CAJA CON 40 UNIDADES

**VILAFLOR®**





## TIPOS DE ACEITE DE OLIVA

**Aceite de Oliva Extra Virgen:** Es aquel que conserva intactas todas sus características sensoriales y propiedades para la salud. Se puede considerar zumo de aceitunas sin aditivos ni conservantes, **debe tener una acidez menor de 0,8%.**



Ideal para aderezar y marinar

**Aceite de oliva o puro de oliva:** es una mezcla del de oliva virgen y de aceite de oliva refinado. **Su acidez no debe superar 1%.**



Ideal para aderezar y cocinar

**Aceite de Orujo de Oliva:** se obtiene a partir de la torta o residuo que queda después del prensado de las olivas y que contiene todavía entre un 10-20% de aceite que también se puede aprovechar. Este tipo de aceite necesita ser refinado para reducir su acidez máxima a 1%. Es un aceite ideal para cocinar ya que soporta altas temperaturas sin cambiar el sabor de los alimentos.



Ideal para cocinar a altas temperaturas  
Freír, guisar, asar.



# BENEFICIOS

## *Salud y Bienestar*

***El aceite de oliva*** ,es más saludable que los aceites de semillas, ya que las propiedades del fruto se mantienen durante la elaboración, siendo estos mucho más beneficiosos para la salud.

Se considera ***la grasa ideal y la más saludable***, ésto se debe a la cantidad de ácido oleico que contiene.

***Disminuye*** el Colesterol ***Malo*** (LDL) y contribuye a ***augmentar*** el Colesterol ***Bueno*** (HDL).

Las vitaminas antioxidantes que posee, principalmente vitamina E, ayudan a fijar los radicales libres, lo que ***contribuye a retrasar el envejecimiento cutáneo***.

# VILAFIOR®





# VILAFIOR®

*Distribuidor en México:*

**PRODUCTOS ARAMO S. DE R.L. DE C.V.**

*CALLEJÓN DE LA RIVERA S/N  
COL. LA MAGDALENA ATLICPAN  
C.P. 56525 LOS REYES LA PAZ | MÉXICO.*

**CONTACTO: Raquel Perez Gutierrez**

*Tels.: Oficina: (55) 26325310 y (55) 26326864*

*Móvil (55) 9185-63-28*

*e-mail: [ventas.comercial@aramo.com.mx](mailto:ventas.comercial@aramo.com.mx)*

