



¿Qué es la canola?

Es una planta crucífera como el repollo, el brócoli o el coliflor, de un metro y medio de altura que produce granos del tamaño de la cabeza de un alfiler, con un contenido de 45% de aceite de alta calidad nutricional para el organismo humano.

Canola es una sigla. Significa: Canadian Oil Low Acid. La canola es también llamada "COLZA 00" (colza doble cero). El "doble cero" es justamente la variedad de colza apta para consumo humano. Así, se diferencia del grano de colza tradicional que se utiliza habitualmente en diferentes industrias como lubricante o en la producción de biodiesel.

¡Colza no es Canola! ¡La Canola es Colza 00!

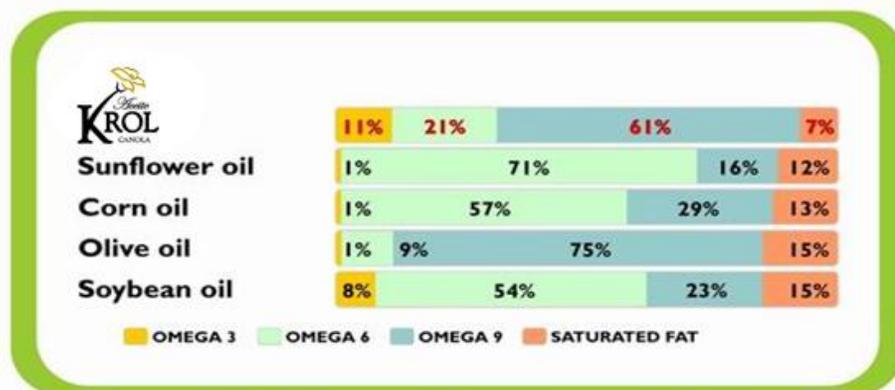
El grano de colza tiene en su interior un 35% de ácido erúico mientras que el grano de CANOLA tiene un máximo de 3%. El grano de colza contiene altos niveles de glucosinolatos mientras que la canola contiene porcentajes tendientes a 0%.

Toda la producción de KROL es extraída por el método de prensado en frío y filtrado por paños. El proceso es 100 % natural. Durante el mismo no se usan aditivos ni químicos. El aceite que se extrae de los granos de canola es el aceite más saludable que se puede consumir por sus propiedades nutricionales y beneficios demostrados por múltiples estudios.



Beneficios del aceite de Canola KROL

- ✓ El aceite de canola tiene muy bajas grasas saturadas. Contiene ácidos grasos esenciales linoleicos (omega-6) y a-linolénicos (omega-3) con una proporción de 2: 1, que lo califican como uno de los aceites de cocina más saludables.
- ✓ Tiene los niveles más altos de esteroides vegetales, especialmente β -sitosterol and campesterol. La FDA de los EE. UU. ha aprobado la siguiente declaración acerca de los fitosteroides: "Los alimentos que contienen al menos 0,4 gramos por porción de esteroides vegetales, ingeridos dos veces al día con comidas para totalizando una ingesta diaria de al menos 0,8 gramos, como parte de una dieta baja en grasas saturadas y colesterol, pueden reducir el riesgo de enfermedades del corazón". Los fitoesteroides inhiben competitivamente la absorción de colesterol en el intestino y, por lo tanto, pueden reducir los niveles de colesterol en un 10% a 15%.
- ✓ El aceite de canola es especialmente rico en ácidos grasos monoinsaturados (MUFA) como el ácido oleico (18: 1) que constituye aproximadamente el 61% de las grasas totales. MUFA ayuda a reducir el LDL o "colesterol malo" y aumenta el HDL o "colesterol bueno" en la sangre.
- ✓ Contiene cantidades valiosas de vitamina E antioxidante. La vitamina E es un poderoso antioxidante soluble en lípidos, requerido para mantener la integridad de la membrana celular, de las membranas mucosas y de la piel al protegerla de radicales libres de oxígeno dañinos.
- ✓ El aceite de canola tiene el mayor punto de humo. El aceite también es una opción ideal para freír porque puede calentarse a una temperatura más alta (punto de humo -450 ° F). Esto resulta en una menor retención de aceite en los alimentos fritos.
- ✓ El aceite de canola KROL "No es transgénico". No contiene Organismos Genéticamente Modificados (O.G.M.).
- ✓ El aceite de canola KROL "No contiene Grasas Trans". "No contiene colesterol".



Nuestros productos



Aceite de Canola virgen Premium
500ml



Blend de aceite de Canola virgen con Aceite de Oliva virgen
500ml-250ml



Blend de aceite de Canola virgen con aceite de Chía 250ml



Aceite de Canola virgen
500ml-250ml
(sin TACC)



Aceite de Canola virgen con extracto de albahaca, ajo o limón
500ml



Aceite de Canola virgen
5L. y PVC 500ml
(sin TACC)



Aceite de Canola virgen con oliva virgen
5L. y PVC 500ml

