



Una empresa jienense patenta una fórmula magistral de aceite de oliva beneficioso para la salud

LOCALIZACIÓN: JAÉN

DURACIÓN VTR: 1'40"

RESUMEN: Una empresa jienense ha patentado una fórmula magistral de aceite de oliva, rica en ácidos oleicos y polifenoles que ha demostrado sus propiedades beneficiosas para la salud: sube los niveles de colesterol bueno, reduce la inflamación propia de enfermedades como la arterioesclerosis y combate los síntomas de la soriasis y dermatitis atópica mediante su ingesta o con cremas específicas. Tanto es así que el aceite de oliva OHO no se vende en supermercados sino en farmacias.

VTR:

Una cucharada de este aceite de oliva cada mañana ayuda a Rosa a combatir su problema de pigmentación de la piel.

TOTAL ROSA MARTÍNEZ
Consumidora

"Lo que sí es muy importante es que este aceite siempre tienes que consumirlo en crudo. No se puede freír"

Para que mantenga intacta su formulación, ya que una investigación llevada a cabo por la Universidad de Jaén ha demostrado sus propiedades beneficiosas para la salud. Tanto es así que sólo se vende en farmacias y tiendas especializadas.

TOTAL M^a TERESA JÓDAR
Pdta. Bioaveda

"Lo que se ha pretendido imitar es la leche materna porque hemos visto que un niño cuando está en periodo de lactancia materna no tiene problemas de piel, no suele tener problemas de casi nada"

Esto es gracias a los ácidos grasos y polifenoles que en este aceite se consiguen mediante la mezcla de tres variedades de aceituna. Sobre todo la picual que proviene de este olivar de producción ecológica.

TOTAL JUAN TORRES
Ingeniero Agrónomo

"Picual es el aceite que tiene más porcentaje de ácido oleico. Nosotros estamos aquí entre el 81 y el 83 por ciento de ácido oleico. Prácticamente es todo oleico. Segundo, tiene un porcentaje muy alto de polifenoles. Los polifenoles son sustancias que produce el árbol para defenderse del estrés hídrico, del exceso de radiación solar"

Y en su justa proporción ayudan a subir los niveles de colesterol bueno, reducen la inflamación propia de enfermedades como la arterioesclerosis y combaten los síntomas de la soriasis y dermatitis atópica mediante su ingesta o con cremas específicas. El envasado se hace según demanda para

TOTAL JUAN TORRES
Ingeniero Agrónomo

"que el aceite mantenga todas su propiedades y no se inicie el proceso de oxidación"

Una forma sencilla y deliciosa para cuidar de nuestra salud.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es