



**NATUREBA**  
MERCADO SALUDABLE

**BENEFICIOSA TANTO PARA LA SALUD COMO PARA LA PIEL, LA CONSUMEN DESDE NEYMAR HASTA LOS MEJORES SURFISTAS, TIENE CONQUISTADA A LAS MODELOS POR SUS PROPIEDADES REJUVENECEDORAS, LA SÚPER FRUTA QUE EN BRASIL ES FUROR ENTRE LOS DEPORTISTAS DE ELITE Y YA SE CONSIGUE EN MENDOZA, CON USTEDES...**



**EL AÇAÍ**

# EL AÇAÍ, 10% PULPA 90% SEMILLA

El açaí (se pronuncia: assaí) es el fruto de una palmera (*Euterpe Oleracea*) que crece únicamente en estado silvestre, en la selva lluviosa al norte del Brasil. En estas regiones húmedas y cerca de los ríos (en especial del Amazonas) se alzan estos árboles, llamados Açaizeiros, de unos 25 metros de alto, de tronco delgado.

Durante siglos, las bayas de açaí se conocían y consumían exclusivamente en la selva tropical de América del Sur, donde constituyen un alimento esencial en la dieta de los indígenas del Amazonas, que, además, las emplean como medicamento natural para el tratamiento de enfermedades de la piel y para curar males digestivos.

A partir del estudio del consumo que los indígenas han hecho tradicionalmente del açaí, se han ido descubriendo sus propiedades saludables y nutricionales, lo que ha favorecido la extensión de su consumo, primero en Brasil y, más recientemente, en otros países del mundo.



La baya de açaí es redonda, de unos 10 a 14 mm de diámetro, de color morado oscuro, casi negro y crece en la palmera en forma de racimos llamados "cachos", produciendo constantemente de 3 a 5 por árbol, con 500 a 900 frutos (hay dos cosechas por año). La muy deseada fruta (la pulpa) es solo el 10% de lo que la conforma, el 90% restante corresponde a la semilla o hueso. Presenta un sabor que recuerda a una mezcla de bayas y chocolate, a la frambuesa silvestre con un poco de uva.

Las bayas no se pueden consumir directamente, necesitan un proceso de elaboración, para obtener su máximo beneficio nutricional. La baya pierde su valor nutricional si no es tratada correctamente al recoger la fruta.

# ¿ QUÉ CONTIENE EL AÇAÍ ?

Un alto contenido de antocianinos (antioxidantes) de 15 a 30 veces más que el vino tinto.

Las vitaminas A y C naturales que posee fortalecen el sistema inmunológico (defensas), la piel y formación de glóbulos rojos.

Contiene el complejo de vitamina B, de manera que los nutrientes de los alimentos al entrar en el organismo se aprovechan mejor, dándonos más energía.

Ácidos Grasos Esenciales Omegas 3, 6 y 9. Estas son las grasas “amigas” del cuerpo humano y son muy importantes para nuestra salud. A diferencia de muchos otros compuestos,

se las considera “esenciales” porque nuestro organismo no las fabrica, a pesar de ser sustancias involucradas en funciones vitales para el ser humano, especialmente en la estructura de las

membranas celulares y en la síntesis de prostaglandinas, lecitina y mielina.

Gran cantidad de fibra, que ayudan al sistema digestivo y reducir el riesgo de desarrollar algunos tipos de cáncer. En Brasil, las bayas de açaí se usan para tratar los trastornos digestivos y algunas alteraciones de la piel.



# EL AÇAÍ, FUENTE DE PROTEÍNA VEGETAL

El Açaí es extremadamente rico en proteína orgánica vegetal (contiene más proteína que el huevo) de modo que no produce colesterol durante su digestión y es más fácil de asimilar por nuestro organismo que la proteína animal (leche, huevo, carne).

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) el açaí tiene entre 1,25% y 4,34% peso seco de proteína, entre 7,6% y 11% de grasas, entre 1% y 25% de azúcar, 0,050% de calcio, 0,0009% de hierro y 0,033 de fósforo, y su contenido calórico varía entre 88 a 265 calorías por cada 100 gramos de esta fruta.

Justamente en licuados se da su mayor consumo entre los surfers de primera línea, quienes saben que gracias a su gran valor energético es una garantía para recuperar energías luego de una actividad deportiva. Y muchos la prefieren debido a las proteínas vegetales -que se procesan más fácilmente hacia los músculos- y los hidratos de carbono, que ayudan considerablemente a aumentar la resistencia y vitalidad, que posee.



**¿QUÉ ESPERÁS PARA PROBARLA?**



[www.natureba.com.ar](http://www.natureba.com.ar)

1. Hacé tu pedido
2. Recibilo en tu casa
3. Pagá como quieras  
(efectivo, tarjetas, mercado pago)



*tenemos delivery*



H. Yrigoyen 693. Ciudad.



NaturebaArgentina



261 417 8606



Natureba

**Recibimos Todos los Medios de Pago**