

Nutrición

Aceite Ecológico Sucada - Oliva Virgen Extra



olivar ecológico que Finca la Lagunilla tiene en Villena (Alicante).

Con un sistema de recolección que conserva intactas todas las cualidades organolépticas de la oliva y que favorece el desarrollo vegetativo del olivo año tras año, se garantiza el compromiso de calidad del producto final, reconocido con la certificación de "Productor Ecológico" otorgada por el comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana, Finca la Lagunilla nos brinda la posibilidad de servir en nuestra mesa un producto saludable, con todos los beneficios de la oliva virgen extra, SUCADA. Un sabor extraordinario que enriquece y realza nuestra dieta mediterránea.

Vytal Sucada cuida de ti y de los que más quieres. El complemento ideal para tu dieta mediterránea.

Las bondades del consumo de aceite de oliva virgen extra son muchas y cada vez más reconocidas. Diversos estudios científicos han demostrado que el consumo de éste es beneficioso para la salud ya que nos ayuda a prevenir enfermedades como la arterioesclerosis, el cáncer de mama o el alzheimer,

mejora el funcionamiento del estómago y del páncreas, reduce la acidez gástrica y el riesgo de aportación de piedras en la vesícula, ayuda a reducir nuestro nivel de colesterol malo LDL,... etc. y además protege y tonifica la epidermis gracias a la acción antioxidante de sus polifenoles.

El aceite de oliva virgen extra ecológico SUCADA está elaborado con una cuidada selección de olivas de la variedad arbequina, procedentes del

¿Cómo adquirir el producto?

Todos los consumidores tienen a su disposición la tienda online www.fincalalagunilla.com y el teléfono de contacto 965.94.32.28, donde podrán adquirir su aceite y conocer mejor su proceso de elaboración.

¿Quieres saber lo que pasa cerca de tí...?

www.costacomunicaciones.es

EL RASPEIG
DIGITAL