

¿CREES CONOCER A TODAS LAS NUECES?

La nuez de macadamia

Es originaria de Australia y actualmente se produce en nuestro país.

Reconocida internacionalmente como la nuez más fina del mundo. Con un delicado sabor y alto valor nutritivo, se ubica en el mercado de los productos gourmet.

¿Te gustaría probarla?

Es la nuez que presenta mayor contenido de los aceites saludables llamados grasas insaturadas y ácidos grasos **Omega-3**. Una dieta rica en aceites monoinsaturados resulta en una reducción del nivel de colesterol y triglicéridos en el organismo, **ayudando así a reducir la tensión** arterial y por consiguiente el riesgo de tener enfermedades cardiovasculares.

Además es una gran fuente de vitaminas, minerales, fibra y minerales antioxidantes como zinc y cobre, que bloquean el efecto dañino de los radicales libres favoreciendo así al organismo a reducir el proceso de envejecimiento.



¿Cómo se puede cocinar?

Se puede comer como botana al natural, enchilada, salada, garrapiñada, como ingrediente para preparar galletas, decorar pasteles, en helados, en fondue, en salsas picantes cubiertas de chocolate y una infinita variedad de recetas que nos brinda su refinado sabor.

- La macadamia es un alimento natural y perfecta botana.
- Producto nacional, consume lo que tu país produce.

