



Vitali

Olio EXTRA VERGINE di Oliva

PREVIENE L'OBESITA'

Membrana e DNA più protetti con l'acido grasso Monoinsaturo (acido oleico)

I grassi monoinsaturi sono lipidi caratterizzati dall'averne un solo doppio legame tra tutti quelli presenti tra i vari atomi di carbonio; differiscono in questo dai grassi saturi (che posseggono solo legami singoli) e da quelli polinsaturi (che hanno invece numerosi doppi legami).

Essi sono considerati grassi "buoni", in quanto favoriscono la sostituzione del colesterolo LDL presente nel sangue, causa di infarti e di ostruzioni vascolari, con colesterolo HDL, che non rappresenta invece una fonte di pericolo per l'organismo.

La dieta mediterranea, conosciuta per i suoi positivi effetti sulla salute, deve questo merito soprattutto all'uso dell'olio di oliva come grasso di uso quotidiano, a differenza di altri tipi di diete che utilizzano grassi saturi di origine animale (ad esempio quella dell'Europa centrale e settentrionale).

OlioVitali Ti garantisce queste peculiarità

