



6



7

6 Huevo sin cáscara y sin salmonella

Maryper, líder en el sector del huevo en España, ha lanzado al mercado dos importantes novedades que vendrán a revolucionar la gama de ovoproductos de la compañía y del propio sector avícola: "OvoChef" y "OvoGym".

Ambos productos se caracterizan por su perfil claramente innovador, que permite consumir huevos en cualquier parte del mundo, sin riesgo de salmonella y garantizando una larga duración sin necesidad de conservación en frío.

Tras diversos estudios de diferentes envases se ha llegado a un nuevo "concepto" del huevo que permite la reconstitución del huevo en polvo de una forma higiénica y su almacenamiento sin necesidad de frío durante tres años. Esto se ha conseguido con un envase consistente en una bolsa con dos compartimentos separados por una soldadura rompible por presión, quedando alojados en un departamento el agua y en el otro el huevo deshidratado en las cantidades exactas para su posterior mezcla y reconstitución.

Huevos Maryper, S.A.
Rambla de las Peras, s/n
38850 Totana (Murcia)
Tel 968 424 064 Fax 968 423 201
e-mail: huevos@maryper.com
http://maryper.es
Ref. 113 en el BSL

7 Discos de colores de regaliz "Haribo"

Se trata de una versión técnicamente "muy complicada" de los clásicos discos negros y rojos de regaliz con sabor a frutas.

Este producto, desarrollado en nuestro país por Haribo España, filial del Grupo Haribo, se presentó, antes de en Alimentaria, en la Feria Internacional de Confección, ISM, celebrada recientemente en la ciudad alemana de Colonia.

Haribo España, S.A.
Ctra. Girona-Banyoles, Km 14
17844 Cornellà de Terri (Girona)
Tel 972 595 000
Fax 972 595 050
e-mail: haribo-es@es-haribo.com
http://www.haribo.com
Ref. 114 en el BSL

BSL 281

Lecitina de Soja

EL COMPLEMENTO IDEAL DE LA DIETA MEDITERRANEA

La lecitina de Soja es una mezcla de fosfolípidos, triglicéridos, fitosteroles y tocoferoles. Se obtiene por hidratación de los fosfolípidos, seguido de centrifugación y secado, por lo que en ningún momento sufre una manipulación de tipo químico.

Los fosfolípidos son el componente mayoritario de la lecitina y son los que le dan su valor dietético. Estos compuestos orgánicos se encuentran en la membrana de las células de todos los organismos superiores como integrantes de la bicapa molecular. Por su estructura química, la lecitina tiene una acción emulgente, por lo que facilita la disolución de las grasas en el agua.

De igual forma, a nivel del plasma sanguíneo, disuelve el colesterol y las grasas, con lo que evita que éstas se depositen en las paredes de los vasos sanguíneos. Por otro lado para que las grasas se digieran por los fermentos del páncreas y las vitaminas liposolubles

de la dieta se asimilen con más facilidad es conveniente que la bilis además de sales biliares contenga lecitina. De esta forma se ayuda en la absorción de vitaminas liposolubles A, E, D, y K.

Propiedades

El consumo de Lecitina de Soja EL CLERIGO es aconsejable en casos de colesterol y triglicéridos elevados, hipertensión y arteriosclerosis.

Presentación

La lecitina de soja granulada EL CLERIGO se presenta en botes de 300g. y 500g., y frascos de 100 perlas.



De venta en Supermercados

Teléfono de Información: 91 688 73 76