



nussöle

aceites de frutos secos

Catálogo de productos

 **nussöle**
aceites de frutos secos

**SACHA
INCHI**

Aceite **100%** virgen

500ml





En 2019, siguiendo su sueño de independencia, Ramiro Ballesteros funda nussöle, una empresa dedicada a la fabricación de aceites de frutos secos prensados en frío 100% vírgenes sin aditivos ni preservantes.

El 24 de enero de 2020 se constituye legalmente nussöle SAS, aceites de frutos secos, por tres socios. Si bien la pandemia del covid-19 afectó, como a muchos otros, nuestras operaciones comerciales, continuamos investigando la obtención de otros aceites de una gran variedad de semillas.

Empezamos a producir aceite de sacha inchi, una semilla nativa de la amazonia peruana y colom-

biana que recientemente ha sido reivindicada por su alto contenido nutricional pues es rica en Omegas 3, 6 y 9, proteínas y fibra. Las posibilidades comerciales de este producto local aún están por ser exploradas, sobre todo a nivel internacional.

En la actualidad producimos aceites de almendra, macadamia, chía, nuez de Brasil, ajonjolí, avellana, linaza, nuez de nogal, sacha inchi, girasol, maní, nuez pecán, coco, semilla de calabaza y semilla de uva que ya cuentan con registro del INVIMA.

Los aceites de pimienta negra, licor de cacao, clavo de olor, amapola, fenogreco, ajo y mostaza están en proceso de certificación.

Aceites



Sacha Inchi

Propiedades

Refuerza el sistema inmunológico, regula la presión arterial y los triglicéridos en la sangre, disminuye el riesgo de infartos y problemas vasculares. El aceite de Sacha Inchi está muy valorado por la industria cosmética y por su uso medicinal. Tiene alto contenido de ácidos grasos insaturados (93%) Omega 3,6 y 9 Vitaminas A y E. Estas cualidades permiten reestructurar y proteger la piel, uñas y cabello.

Contraindicaciones

El consumo exagerado podría generar resistencia a la insulina en personas diabéticas. No debe ser consumido por personas alérgicas a algún tipo de fruto seco. Consultar con su médico.

Recomendación de consumo

se sugiere tomar una cucharada de aceite en ayunas, y adicionalmente se puede incluir en ensaladas, sopas o jugos.

No usar para freír ya que altera su composición química.

Conservación

Debe mantenerse en lugar seco y alejado de la luz. Una vez abierto consumir en el menor tiempo posible.



Componentes	
Omega 3	49%
Omega 6	36%
Omega 9	8%
Vitaminas	A y E

Registro INVIMA. Nussöle Aceite de Sacha Inchi
No. PSA0002836-2021

Almendras

Propiedades

Por su poder hidratante es efectivo para tratar la piel seca, el acné, es un relajante antiestrés, previene las estrías, la aparición de celulitis, da brillo y suavidad al cabello dañado, mezclándolo con miel quita manchas en la piel. Por sus propiedades y vitaminas previene la aparición de arrugas. Es hidratante perfecto para la piel y puede utilizarse como protector solar. Consumido es gran antioxidante, ayuda a crear glóbulos rojos, por su contenido de vitamina K. Regula el flujo sanguíneo, mejorar la función cerebral y la memoria.

Contraindicaciones

No debe ser consumido por personas alérgicas a algún tipo de fruto seco.

Recomendación de consumo

Se puede incluir en ensaladas, sopas o jugos.

Características físicas del aceite

Color casi transparente con toques amarillos, aroma y sabor agradables.

Conservación

Debe mantenerse en lugar seco y alejado de la luz. Una vez abierto consumir en el menor tiempo posible.



Componentes	
Omega	3 y 6
Vitaminas	E, B1, B6 y K
Grasas monoinsaturadas (saludables), Riboflavinas y Antioxidantes	

Registro INVIMA. Nussöle Aceite de Almendras
No. PSA0002836-2021

Lino o linaza

Propiedades

Producto 100% natural. Alivia el estreñimiento, reduce las inflamaciones intestinales, protege la piel de las inclemencias del tiempo, sirve contra las quemaduras del sol y el acné. Baja la presión arterial alta y ayuda a disminuir el riesgo de padecer enfermedades cardíacas. Reduce los niveles de colesterol. Ayuda a prevenir enfermedades relacionadas con la retina y la resequedad ocular.

Contraindicaciones

Hipersensibilidad al lino, disfagia y padecimiento de tiroides. No consumirlo si se está tomando medicamentos sin la aprobación del médico.

Recomendación de consumo

Con las comidas, tres cucharada soperas, como aderezo en las ensaladas, en sopas o con jugos. Antes de consumir consultar con su médico.

Conservación

Debe mantenerse en lugar seco y alejado de la luz. Una vez abierto consumir en el menor tiempo posible.



Componentes	
Omega 3	55%
Ácidos saturados	9%
Ácidos grasos	18%
Antioxidantes	

Registro INVIMA. Nussöle Aceite de Linaza
No. PSA0002836-2021

Macadamia

Propiedades

Regenera e hidrata la piel facilitando que recupere elasticidad y tonificación, hidrata y nutre el cabello, propicia el engrosamiento y fomenta el crecimiento de las pestañas, tiene efecto calmante y refrescante, puede usarse para curar quemaduras solares y las producidas por fuego, es perfecto para realizar masajes. Disminuye las marcas de envejecimiento por su alto contenido de antioxidantes.

Contraindicaciones

No consumir si tiene alergia a los frutos secos.

Recomendación de consumo

Con las comidas, tres cucharada soperas, como aderezo en las ensaladas, en sopas o con jugos. Por su resistencia al calor es excelente para cocinar y freír.

Características físicas del aceite

Aceite de color casi transparente, un poco amarillento, sabor ligero y agradable.

Conservación

Debe mantenerse en lugar seco y alejado de la luz. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible.



Componentes	
Omega	7 y 9
Vitaminas	B1, B12, B6, B7, B3 y B9
Único aceite entre sus iguales por tener gran cantidad de ácido graso monoinsaturado (palmitoleico), encargado del metabolismo de los lípidos.	

Registro INVIMA. Nussóle Aceite de Macadamia
No. PSA0002836-2021

Ajonjolí (Sésamo)

Propiedades

Favorece el funcionamiento del aparato digestivo, fortalece el sistema nervioso, antiinflamatorio, regula el nivel de colesterol en la sangre, mejora la circulación, Antioxidante , mejora la memoria y protege las células nerviosas. Aplicado sobre el cuero cabelludo reduce la caída del cabello. Es potenciador del sistema cardiovascular. Da un sabor exquisito a las comidas.

Contraindicaciones

No consumir durante el embarazo, si se tiene una enfermedad en el hígado o los riñones o si se tiene vómitos o diarrea. No consumir si tiene alergia a los frutos secos.

Usos

En medicina natural para el estreñimiento añadido a las comidas, alivia el dolor de oídos, de cabeza, contrala la caída del cabello ,previene la caspa. En cocina como aderezo de ensaladas. Consumo directo: se aconseja tomar una cuchara sopera con el desayuno y con la comida, máximo dos al día.

Características físicas del aceite

Hay muchas variaciones en el color desde marrón oscuro hasta el muy claro. Sabor y olor agradable

Conservación

Debe mantenerse en lugar seco y alejado de la luz. Una vez abierto consumir en el menor tiempo posible.



Componentes	
Vitaminas	B1, B2, B3, B5, B6, B9, E, K
Omega	3 y 6
Ácidos grasos	
minerales calcio, lecitina, magnesio, fósforo, silicio, hierro o yodo, fibra, antioxidantes, proteínas vegetales y grasas saludables.	

Registro INVIMA. Nussöle Aceite de Linaza
No. PSA0002836-2021

Nuez de Nogal

Propiedades

Especial para fines estéticos, hidrata, humecta y da elasticidad a la piel, evita la flacidez y las arrugas por ser un repotenciador celular. Protege la piel de los rayos solares y da un bonito tono bronceado. Fortalece el cabello evitando su caída y aporta los nutrientes necesarios para hacer crecer las uñas sanas y fuertes.

Contraindicaciones

No usar para freír porque pierde sus propiedades. Confirmar que no es alérgico a los frutos secos

Recomendación de consumo

Como aderezo en ensaladas, para acompañar postres y sobre pan o tostadas. En cosmética en la elaboración de productos para la piel y el cabello. Es utilizado para proteger y reparar madera.

Características físicas del aceite

Color amarillo suave, olor y sabor agradable.

Conservación

Debe mantenerse en lugar seco y alejado de la luz. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible.



Componentes	
Omega	3 y 6
Vitaminas	E y B
Producto 100% natural. Buena fuente de ácidos grasos esenciales.	

Registro INVIMA. Nussöle Aceite de Nuez de Nogal
No. PSA0002836-2021

Nuez de Brasil

Propiedades

Su presencia de Selenio y vitamina A, dan un poder antioxidante, hidratando y dando elasticidad a la piel. Se absorbe más fácilmente en la piel que otros aceites por lo que la nutre sin un efecto graso. Ayuda a combatir los radicales libres que dañan las células evitando el envejecimiento prematuro. Cuida el cabello desde la raíz fortaleciendo el folículo piloso nutriendo e hidratando cada uno, gracias al ácido linoleico que contiene, da suavidad y brillo reduciendo su caída.

Contraindicaciones

No debe ser consumido por personas alérgicas a las nueces.

Recomendación de consumo

Es un aceite comestible, gracias a su poder nutricional, es utilizado en la preparación de pasteles, galletas y dulces. Como aderezo por su textura y sabor agradable en pastas y ensaladas.

Características físicas del aceite

Aceite fino de color amarillo brillante, agradable olor y sabor a nuez.

Conservación

Debe mantenerse en lugar seco y alejado de la luz. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible.



Componentes	
Omega	3 y 6 (50%)
Vitaminas	E, C, B1 y B2
Calcio, Fósforo, Potasio, Magnesio, Cobre, Manganeso y muy buena cantidad de Selenio.	

Registro INVIMA. Nussöle Aceite de Nuez de Brasil
No. PSA0002836-2021

Avellana

Propiedades

Excelente aliado de nuestro sistema cardiovascular. Por su gran cantidad de vitamina B mejora la función cerebral y previene episodios de depresión y ansiedad , ayuda al buen funcionamiento del sistema nervioso . Por su contenido de vitamina E es un gran antioxidante capaz de retrasar el proceso de envejecimiento, tonifica, hidrata y da elasticidad a la piel, mejora la apariencia del cabello huesos y uñas. Previene enfermedades óseas como la osteoporosis, tiene propiedades laxantes ideal para personas que sufren de estreñimiento.

Contraindicaciones

No ingerir más de tres cucharadas al día. No consumir si es alérgico a los frutos secos.

Recomendación de consumo

Como hidratante corporal, calmante, atenuar cicatrices, especial para casos de pieles sensibles . En la cocina se utiliza como ingrediente principal comidas dulces y saladas. Como suplemento energético para deportistas de alto rendimiento.

Características físicas del aceite

Aspecto liquido viscoso de color amarillo claro, sabor agradable y dulce, se absorbe rápidamente en la piel.



Componentes	
Omega	3 y 6
Vitaminas	A, E , B1, B6, B9
Ácido palmitoleico, Calcio, Calcio, Selenio, Potasio y Magnesio	

Registro INVIMA. Nussöle Aceite de Avellanal
No. PSA0002836-2021

Chía

Propiedades

Por su contenido en omega 3 previene enfermedades del corazón, ayuda en el control de la diabetes, a reducir la hipertensión, el colesterol alto y la inflamación de los músculos cardiacos, las venas y las arterias. Por su poder antiinflamatorio ayuda a calmar el dolor en las articulaciones y en la mejoría de la artritis reumatoidea, mejora nuestra salud cerebral .En uso cosmético ayuda a tonificar la piel y le aporta elasticidad . No contiene gluten por lo que puede ser consumido por personas celiacas.

Contraindicaciones

No debe consumirse mas 3 cucharadas (30 gramos) diariamente ya que por su alto contenido de fibra puede causar gases, hinchazón y diarrea. En caso de diabetes se debe consultar con el médico.

Recomendación de consumo

En culinaria como aderezo en ensaladas, en la preparación de guisos porque no altera su sabor . Como antiinflamatorio puede ser consumido directamente. Por su contenido de vitaminas y minerales es un excelente hidratante y tonificante de la piel.

Características físicas del aceite

Aspecto liquido viscoso de color amarillo.



Componentes	
Omega	3 y 6 (50%)
Vitaminas	Complejo B
Minerales como el calcio, zinc, hierro, fósforo, magnesio y potasio.	

Registro INVIMA. Nussöle Aceite de Chía
No. PSA0002836-2021

Girasol

Propiedades

Antiinflamatorio, beneficios cardiovasculares por contener grandes cantidades de colina y ácido fenólico, la vitamina E ayuda a el correcto funcionamiento de todos nuestros órganos, tiene propiedades emolientes que protegen la piel contra rayos solares y retiene su humedad. Por su riqueza de vitamina E es antioxidante y regenerador celular.

Recomendación de consumo

En cocina ya que aporta un sabor especial a los alimentos.

Características físicas del aceite

Aspecto líquido, viscoso y de color amarillo claro.

Conservación

Debe mantenerse en lugar seco y alejado de la luz. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible.



Componentes	
Omega	6
Vitaminas	A, D y E
Ácido linoleico	

Registro INVIMA. Nussöle Aceite de Girasol
No. PSA0002836-2021

 nussöle
aetes de frutos secos

AL MEN DRA

Aceite **100%** virgen

500ml





nussöle

aceites de frutos secos

Bogotá D.C., Colombia
Marzo de 2023

www.nussöle.com

