

La importancia del aceite de oliva virgen extra en el crecimiento infantil

Un estudio universitario muestra la importancia del aceite de oliva virgen extra Castillo de Tabernas en la dieta infantil

M. ARRANZ
REDACCIÓN

Este estudio, el primero sobre una marca de aceite de oliva virgen extra que el consumidor puede encontrar en el mercado, ha sido realizado por el área de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Almería para conocer los parámetros de calidad del aceite de oliva virgen extra 'Castillo de Tabernas', comercializado por la empresa Olivar del Desierto, S.L., y que ha puesto de manifiesto que posee unos componentes fundamentales en la dieta infantil, dada la eficacia digestiva que posee para el aprovechamiento de nutrientes, básicos para el correcto desarrollo del crecimiento. Pero no es su única aportación.

Aceite de oliva: fuente de vida

El aceite de oliva virgen extra es el único aceite vegetal que tiene la virtud de poder consumirse crudo dado su excelente sabor que realiza todo tipo de comidas. El aceite de oliva virgen extra es una importante fuente de vida por su alto contenido en ácido oleico y de vitaminas E, A, D y K, fundamentales para el desarrollo y el correcto mantenimiento de nuestro organismo. Por ello es una eficaz herramienta para combatir las enfermedades cardiovasculares ya que reduce el llamado colesterol 'malo' (LDL) y, a su vez, aumenta los del colesterol 'bueno' (HDL). El ácido oleico es el vehículo para retrasar la oxidación celular y prevenir de esta manera las enfermedades cardiovasculares y neurodegenerativas, retrasando el envejecimiento y siendo, además, un combatiendo agente de determinados tipos de cáncer.

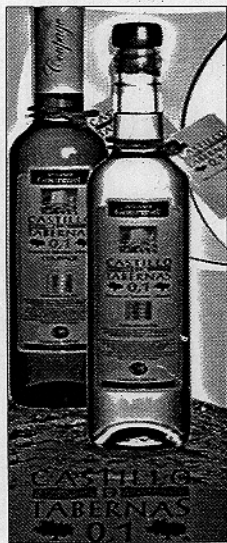
Lo mejor de la dieta infantil

La calidad de las grasas alimentarias en la dieta de los más pequeños de la casa es uno de los objetivos preferentes de todos los que se dedican al apasionante mundo de la nutrición infantil.

Es la infancia una época crucial para poder desarrollar un organismo que funcione de manera correcta. Una mala alimentación, con exceso de grasas animales y pobre en grasas de origen vegetal como la que aporta el aceite de oliva virgen extra 'Castillo de Tabernas' lleva a la aparición de enfermedades cada vez más comunes en nuestra sociedad moderna como es la obesidad



■ El 28 de febrero, Día de Andalucía, los escolares almerienses de 110 colegios de la provincia probarán las excelencias del aceite de oliva virgen extra Castillo de Tabernas a la hora del desayuno



■ Coupaje y picual



■ El Museo del Aceite es un generador de actividades culturales en Almería

Castillo de Tabernas en Madrid Fusión

Los mejores chef del mundo han afirmado en el congreso internacional de gastronomía Madrid Fusión que la tendencia actual de los mejores restaurantes del planeta va a ser presentar a sus comensales los beneficios que aporta para la salud los ingredientes, como es el caso del aceite de oliva virgen extra Castillo de Tabernas, en sus platos. Madrid Fusión es el evento que marca las tendencias de la alta cocina a nivel mundial.



■ Hollywood ha probado Castillo de Tabernas gracias al chef Brian Hill

ACTIVIDADES

Desayunos saludables: Castillo de Tabernas en colaboración con la Delegación de Educación y diversas organizaciones han puesto en marcha un desayuno saludable el 28 de febrero en el que más de 110 colegios de la provincia y 21.589 alumnos realizarán un desayuno saludable con el Aceite de Oliva Virgen Extra, Castillo de Tabernas.



Visita al museo:

Más de 2.500 niños pasarán hasta junio por las instalaciones del Museo del Aceite Castillo de Tabernas para realizar un desayuno saludable, además de una amplia gama de actividades para conocer los beneficios del aceite de oliva virgen extra Castillo de Tabernas



infantil. El consumo habitual de aceite de oliva virgen extra está demostrado que mejora las funciones digestivas, influyendo sobre órganos vitales como el estómago, la vesícula biliar, el páncreas y el intestino y es un elemento muy importante en la absorción del calcio y de los minerales en los huesos durante la etapa del crecimiento.

El aceite Castillo de Tabernas procede de aceitunas verdes totalmente sanas por lo que inicialmente era un aceite excesivamente afrutado. Después de un tiempo madurando en sus bodegas han conseguido que conserve sus tonos afrutados pero con la suavidad necesaria para mantener y potenciar el sabor de cual-

quier plato de la cocina tradicional o moderna. Además es el complemento ideal para cualquier tipo de pescado a la sal o al horno.

La frase

"Consumir a diario aceite de oliva virgen extra ofrece importantes beneficios al desarrollo infantil

Aceite de oliva virgen extra
Castillo de Tabernas

