

EUROPASTRY.

BOCADOS QUE RESPETAN EL CORAZÓN

Bollería sin grasas hidrogenadas



www.hechosconcorazon.com



Nos preocupamos por tu alimentación

Con el objetivo de colaborar en la Estrategia para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad (NAOS), del Ministerio de Sanidad y Consumo; nos sumamos a la eliminación de las grasas parcialmente hidrogenadas perjudiciales que se encuentran presentes en los productos de bollería que generalmente consumen los niños menores de doce años.

¿Por qué son imprescindibles las grasas en el organismo?

Las grasas son esenciales para un buen crecimiento y desarrollo de nuestro organismo. Las principales funciones son:

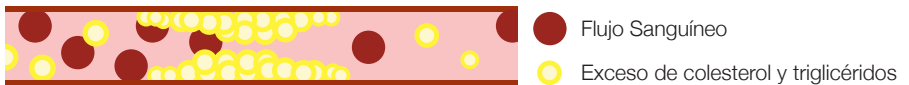
- Aporte de energía.
- Forman parte de la estructura celular.
- Tienen una función reguladora, ya que forman parte de algunas hormonas.
- Vehiculizan vitaminas y nutrientes esenciales, por lo que son imprescindibles para la absorción de las vitaminas liposolubles A, D, E y K.
- Dan sabor y palatabilidad a los alimentos.

No obstante, no todas las grasas son saludables para el organismo. Por ello, es esencial escoger bien qué tipo de grasas consumimos para lograr un aporte equilibrado de los diferentes tipos de grasas.

¿Qué son las grasas hidrogenadas?

Las grasas hidrogenadas se comportan como grasas saturadas en nuestro organismo, y en exceso aumentan los niveles de colesterol sanguíneo; el cual contribuye a la aparición y desarrollo de enfermedades cardiovasculares.

SIMULACIÓN DEL ESTRECHAMIENTO DE UNA ARTERIA



¿En qué alimentos se pueden encontrar las grasas hidrogenadas?

Las grasas parcialmente hidrogenadas se encuentran principalmente en alimentos de origen industrial como por ejemplo:

- Margarinas
- Patatas chips
- Patatas congeladas pre-fritas
- Bollería
- La mayoría de la comida fast food
- Muchos alimentos pre-cocinados.

El motivo por el que se emplean este tipo de grasas es por su bajo coste y porque los productos elaborados con grasas hidrogenadas pueden permanecer durante más tiempo en las estanterías de los supermercados, ya que estas grasas tardan más tiempo en enranciarse.

¿Cómo se puede evitar el consumo de grasas hidrogenadas?

Con el fin de conocer el origen y composición de las grasas que ingerimos, es fundamental leer el etiquetado de los productos. La legislación vigente obliga a los fabricantes a especificar en el etiquetado si un producto contiene grasas hidrogenadas.

Por lo tanto, es recomendable revisar el etiquetado de los alimentos y no abusar de aquellos que contengan este tipo de grasas.

Hemos eliminado las grasas parcialmente hidrogenadas

Todos los productos que fabricamos no contienen grasas total ni parcialmente hidrogenada. Nuestros panes y bollería están hechos con corazón:

- En todos nuestros productos hemos reducido la cantidad de grasas parcialmente hidrogenadas hasta menos de un 1%, la cantidad aconsejable para una ingesta diaria normal.
- Pensando en los que quieren cuidarse sin renunciar al mejor sabor, Europastry ofrece su línea de productos saludables y de calidad: napolitanas, hojaldres, croissants, muffins y madalenas.



Nos preocupamos por la salud de los consumidores innovando y mejorando constantemente nuestros productos

EUROPASTRY.



Europastry S.A. Pza. Xavier Cugat, 2 · Edificio C, Planta 4, Parque de oficinas Sant Cugat Nord
08174 · Sant Cugat del Vallés (Barcelona)
Tel: 935 041 700 · www.europastry.com