



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

El Néctar de Dátil INSPIRATION GOURMET no contiene ningún conservante ni azúcar añadido, se extrae de forma natural de tres variedades de dátiles mediante un proceso de distribución proporcional de cada variedad según la riqueza de cada una de ellas en minerales y oligoelementos esenciales.

Este exclusivo proceso también permite fijar un aroma excepcional potenciando los finos sabores del dátil con una textura suave y cremosa.

Ubicados en el corazón del Sahara argelino, nuestros palmerales se encuentran en una región donde el suelo está formado por aluviones milenarios. Estos aluviones hacen la particularidad del excepcional perfil nutricional de nuestro Néctar de Dátil.

La riqueza nutricional de estas tres variedades proviene de su valor intrínseco y su medio de cultivo.

El Néctar de Dátil INSPIRATION GOURMET aporta múltiples beneficios:

1. FUENTE NATURAL DE 6 MINERALES Y OLIGOELEMENTOS ESENCIALES

Además de ser rico en magnesio, calcio y flúor, potasio, el Néctar de Dátil es una fuente natural de yodo y selenio.

- El yodo es un oligoelemento esencial para el funcionamiento de la glándula tiroides, que desempeña un papel fundamental en el funcionamiento de varios órganos nobles.
- El yodo es esencial para el desarrollo del cerebro, el sistema nervioso central y el esqueleto de fetos y recién nacidos.
- El yodo actúa en la metabolización de minerales, vitaminas, hidratos de carbono, proteínas y lípidos.
- El selenio participa en la lucha contra el estrés oxidativo. También tiene un efecto estimulante sobre el sistema inmune y contribuye a las defensas del organismo.
- El selenio es un componente de los espermatozoides. Los estudios demuestran que la ingesta de selenio reduce el riesgo de infertilidad masculina.



	Contenido en 30g. (una cucharada sopera)	Cantidad diaria recomendada
YODO	150 µg	100%
SELENIO	2,2 mg	63%
CALCIO	30,6 mg	4%
FLUOR	2,2 mg	63%
POTASIO	543 mg	27%
MAGNESIO	21 mg	27%

Así como otros minerales como: hierro, fósforo, zinc, manganeso y sodio

2. EFECTO ANTIOXIDANTE

El Néctar de dáttil tiene propiedades antioxidantes debido a su alto contenido en **polifenoles** y **flavonoides**. Estudios epidemiológicos han demostrado que el consumo de flavonoides reduce el riesgo cardiovascular al tiempo que protege las funciones vasculares.

El estrés oxidativo es un desequilibrio metabólico que causa daños celulares y es provocado por factores nocivos relacionados con un estilo de vida inadecuado, como el tabaquismo, la contaminación o una dieta inapropiada.

- Los antioxidantes ayudan a proteger la estructura celular del organismo y de los espermatozoides contra el estrés oxidativo.
- El Néctar de Dáttil es una excelente fuente natural de antioxidantes. La capacidad antioxidante de 30 g equivale a la de 180 mg de vitamina C1.

3. EFECTO ENERGÉTICO

Los hidratos de carbono que contiene el Néctar de Dáttil son una fuente natural de energía rápida y fácilmente asimilada por el organismo.

Estos hidratos de carbono están bien dosificados → Cada dosis de 30g contiene 5g de glucosa, 6g de fructosa y 8g de sacarosa.

- 30 g del Néctar de Dáttil equivalen a 81,18 Kcal de energía



SUGERENCIAS DE USO

- Endulzante natural para yogures, leche o infusiones gracias a su sabor a dátiles.
- Puede untarse para un desayuno saludable.
- Puede mezclarse con zumo de limón o zumo de naranja natural.
- Puede diluirse en un vaso de agua tibia.
- Puede utilizarse en una gran variedad de preparaciones culinarias.

PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS

- El Néctar de Dátil contiene azúcares derivados naturalmente del dátil, por lo que se recomienda a los diabéticos que deseen consumirlo que tengan en cuenta su contenido en glucosa y sacarosa y que consulten previamente a su médico.

CONSERVACIÓN

- Conservar a temperatura ambiente (15-25°C) y lejos de la humedad, la luz y el calor.