




Uva

Rica em antocianinas e resveratrol, que possui grande poder de combate aos radicais livres, impedindo que induzam o surgimento de câncer, retardando o envelhecimento e prevenindo doenças circulatórias e derrame cerebral. Sugestão de Preparo: 100g de polpa para 200ml de água ou leite.



Morango

Contém ácido fólico, que aumenta a imunidade. É rico em potássio, essencial para a atividade muscular. Fornece ainda antocianinas e ácido elálgico, que possuem propriedades anticancerígenas. Sugestão de Preparo: 100g de polpa para 200ml de água ou leite.



Pêssego

Possui baixo teor calórico e é rico em fibras, ajudando no bom funcionamento do intestino. Também possui betacaroteno, um potente antioxidante que, entre outros aspectos, ajuda a prevenir a aparição do câncer. Sugestão de Preparo: 100g de polpa para 200ml de água ou leite.



Melão

Contém vitaminas A e C, betacarotenos e minerais. Possui um efeito diurético muito recomendado para a hipertensão. Também é muito recomendado em dietas para emagrecer, pois tem poucas calorias. Sugestão de Preparo: 100g de polpa para 200ml de água ou leite.



Limão

Contém uma substância chamada limoneno, que combate os radicais livres, ajuda na manutenção do colágeno, da hemoglobina e atua como antisséptico, além das vitaminas A, C e do complexo B. Sugestão de Preparo: 100g de polpa para 200ml de água ou leite.



Mamão

Rico em vitaminas A e do complexo B (B1, B2 e B5), que auxiliam no sistema imunológico. É rico também em vitamina C e fósforo. Contém papaína, uma enzima que ajuda a regular o intestino. Sugestão de Preparo: 100g de polpa para 200ml de água ou leite.



Mamão com Laranja

Muito nutritivo, ele contém vitaminas A, C e as do complexo B, além de sais minerais como ferro, cálcio e fósforo. Outra de suas vantagens é a presença da papaína, que auxilia na regulação do processo digestivo, que promove a limpeza interna, garantindo o bem-estar. Sugestão de Preparo: 100g de polpa para 200ml de água ou leite.



Manga

Contém vitaminas do complexo B, que são responsáveis pela absorção dos nutrientes. Possui alto teor de potássio, responsável pela atividade dos músculos. Além disso, ajuda a purificar o sangue e é um bom diurético. Sugestão de Preparo: 100g de polpa para 200ml de água ou leite.



Maracujá

Considerado um calmante natural, pois possui passiflorina, um sedativo natural e não prejudicial à saúde. Também é rico em vitaminas, fibras e sais minerais. Atua no controle da pressão alta e da obesidade. Sugestão de Preparo: 100g de polpa para 200ml de água ou leite.



Laranja

Rica em vitamina C, que tem como principais funções auxiliar o organismo na resistência às infecções e fortalecer o corpo. Possui ainda os minerais: ferro, cálcio e fósforo. Sugestão de Preparo: 100g de polpa para 200ml de água ou leite.



Graviola

Rica em vitaminas C e do complexo B, também em minerais: potássio, cálcio e fósforo. Possui taninos, substâncias que auxiliam no combate a diabetes e reumatismos. Sugestão de Preparo: 100g de polpa para 200ml de água ou leite.



Goiaba

Uma das mais completas e equilibradas frutas, no que diz respeito ao valor nutritivo. Contém licopeno, um poderoso antioxidante que auxilia na prevenção do câncer e de doenças degenerativas. Sugestão de Preparo: 100g de polpa para 200ml de água ou leite.



Frutas Vermelhas

Reúne as propriedades do morango, amora e framboesa. Além de fornecerem poucas calorias, as frutas vermelhas possuem compostos bioativos, que são substâncias que contribuem para a saúde, prevenindo doenças. Sugestão de Preparo: 100g de polpa para 300ml de água ou leite.



Acerola com Laranja

Acerola com Laranja



Cajú

Rico em vitamina C, contém pectina, fibra solúvel em água que dificulta a absorção de gorduras, contribuindo para o controle dos níveis de colesterol no sangue. Possui também os minerais: cálcio, fósforo e potássio. Sugestão de Preparo: 100g de polpa para 200ml de água ou leite.



Côco

Apresenta elevado teor de cálcio e de ferro, além de vitaminas do complexo B. É rico em fibras, que ajudam a reduzir o colesterol e controlar os níveis de açúcar no sangue. Sugestão de Preparo: 100g de polpa para 200ml de água ou leite.



Acerola

Rica em vitamina C, fortalece o sistema imunológico, sendo muito eficaz no combate a gripes e resfriados. Contém ainda vitaminas A e do complexo B e é uma fonte de potássio, que ajuda a regular a pressão arterial. Sugestão de Preparo: 100g de polpa para 200ml de água ou leite.



Açaí

Tipicamente brasileiro, o açaí é rico em antocianinas, um poderoso antioxidante que ajuda a combater o envelhecimento prematuro, além de possuir propriedades anti-inflamatórias. Sugestão de Preparo: 100g de polpa para 200ml de água ou leite.



Detox

Conhecido como Suco Verde ou Suco Detox, o suco com base de couve tornou-se famoso nos últimos tempos, pela capacidade dessa mesma hortaliça obter altas propriedades desintoxicantes, eliminando diversas toxinas que sobrecarregam o organismo, juntamente com o gengibre especiaria termogênico, capaz de acelerar o metabolismo e eliminar calorias. Sugestão de Preparo: 100g de polpa para 200ml de água ou leite.



Abacaxi com Hortelã

Combina as propriedades nutritivas do abacaxi e a refrescância da hortelã que além de saborosa, possui propriedades analgésica, antibacteriana, expectorante e sedativa. Sugestão de Preparo: 100g de polpa para 200ml de água ou leite.



Abacaxi

Rico em vitamina C, fibras e bromelina, enzima que facilita a digestão e ajuda a emagrecer. Contém ainda vitamina A, cálcio, ferro, iodo, fósforo e manganês. Sugestão de Preparo: 100g de polpa para 200ml de água ou leite.



Tangerina

Boa fonte de vitaminas A e C. Rica em minerais como potássio, cálcio, magnésio, enxofre e fósforo, essenciais para o bom funcionamento do nosso sistema imunológico. Sugestão de Preparo: 100g de polpa para 200ml de água ou leite.



Cupuacu

Cupuacu: Rico em vitaminas A, C, B1 e B2, além de minerais como cálcio e fósforo, e pectina, que ajuda a manter a sensação de saciedade, além de atuar no controle dos níveis de colesterol. Sugestão de Preparo: 100g de polpa para 200ml de água ou leite.

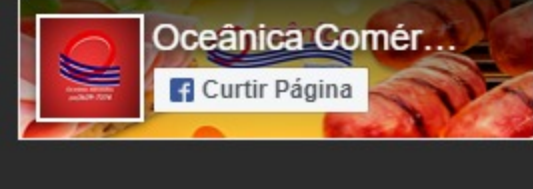
CONSERVAS



Menu

- INÍCIO
- QUEM SOMOS
- REPRESENTANTES
- PRODUTOS
- RECEITAS
- CONTATO

Facebook



Localização

- Rod. PR-323 - Umuarama-PR
- (44) 9 9151-7123
- contato@oceanicaalimentos.com.br

Para registro do produto e perguntas gerais, por favor entre em Contato

