

Cúrcuma con Pimienta Negra Eco

Valoración del Producto:

La **cúrcuma en polvo ecológica de Energy Feelings con un 3% de Pimienta negra añadida** es una mezcla con muy remarcables propiedades para la salud en varios niveles. Al tratarse la cúrcuma de una especia de cultivo ecológico, difiere mucho de las que comúnmente se encuentran en el mercado convencional. Su sello ecológico garantiza la ausencia de restos de pesticidas y abonos químicos potencialmente perjudiciales. Pero lo que es también muy importante, es que la **cúrcuma en polvo ecológica de Energy Feelings no ha sido irradiada, ni sometida a tratamientos de elevadas temperaturas por lo que conserva todas sus propiedades intactas**.

La cúrcuma se ha utilizado desde tiempos inmemoriales como tinte amarillo para telas y se ha consumido desde aquel entonces como condimento de diferentes platos, es la especia que da al curry su característico color amarillo. Asimismo se ha utilizado desde antaño como medicina por su poderosa acción terapéutica. Algunos autores afirman que la cúrcuma es quizás la planta o suplemento nutricional más poderoso conocido por el hombre.

Actualmente la ciencia ha realizado y continúa llevando a cabo numerosos estudios sobre esta especia que no deja de sorprender por sus extraordinarias virtudes y beneficios para la salud de las personas.

El compuesto activo más importante de esta especia es llamado curcumina (1). Tiene un gran poder antiinflamatorio así como una potente acción antioxidante.

Es de especial relevancia remarcar que este compuesto se absorbe de manera ineficaz a la sangre, a no ser que esté acompañado de **pimienta negra, que contiene piperina**, la cual es capaz de aumentar la absorción de la curcumina hasta un 2000% (2). Por este motivo hemos incluido la pimienta negra en la fórmula.

Sabemos en la actualidad que la inflamación crónica es un importante precursor de muchas de las enfermedades del mundo occidental. La curcumina es capaz de actuar a un nivel molecular inhibiendo algunas de las moléculas que juegan un papel protagonista en la inflamación. Se ha conseguido demostrar que el principio activo de la cúrcuma tiene un poder antiinflamatorio equiparable al de algunas drogas farmacéuticas antiinflamatorias (3), sin sus efectos secundarios.

Asimismo la curcumina actúa como un potente antioxidante capaz de neutralizar los radicales libres gracias a su estructura química (4, 5), también estimula las enzimas antioxidantes del propio organismo (6, 7, 8).

Otros remarcables beneficios de la cúrcuma y su principio activo curcumina para la salud del cuerpo humano son:

- su capacidad para mejorar la calidad del tejido endotelial, es decir, las paredes de los vasos sanguíneos. La disfunción del endotelio es una de las principales causas que llevan a la enfermedad cardiovascular (9)(10)
- su capacidad para afectar el crecimiento, desarrollo y diseminación de las células cancerígenas a nivel molecular. Estudios han demostrado un efecto en la angiogénesis, metástasis y apoptosis celular. (11) (12) Aunque aun faltan pruebas concluyentes en humanos.
- hay evidencia de que sería capaz de prevenir ciertos tipos de cáncer, en especial los del aparato digestivo (13).
- podría ser útil en la prevención y el tratamiento del Alzheimer puesto que aparentemente ayudara a despejar las placas proteicas amiloides tan características de esta enfermedad (14).
- puede ser útil para tratar los síntomas de la artritis llegando, en algunos casos, a ser más efectiva que las drogas antiinflamatorias (15, 16, 17).
- puede resultar de enorme utilidad en el tratamiento de pacientes con ansiedad, estrés y depresión. Hay evidencia de que la curcumina es capaz de de aumentar los neurotransmisores serotonina y dopamina (18, 19). También se ha demostrado en un estudio que la curcumina puede ser tan efectiva como el prozac en el alivio de los síntomas de la depresión (20).

Referencias:

- (1) www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3633300/
- (2) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/9619120
- (3) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/19594223
- (4) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/17569207
- (5) pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/ol000173t
- (6) onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/jat.1517/abstract
- (7) www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/02772248.2013.829061#.UyAZAfl_t8E
- (8) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/15650394
- (9) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/19233493
- (10) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/10543305
- (11) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/18462866
- (12) www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2758121/
- (13) cancerpreventionresearch.aacrjournals.org/content/4/3/354.long
- (14) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/16988474
- (15) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/20657536
- (16) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/7390600
- (17) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22407780

Ésta es una ficha técnica de orientación profesional y no está destinada a público.

- (18) link.springer.com/article/10.1007/s00213-008-1300-y
(19) www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0014299905006230
(20) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/23832433

Principales Ventajas:

- Delicioso sabor
- Producto certificado ecológico
- No sometido a irradiación
- Libre de gluten y otros alérgenos
- No sometido a tratamiento de altas temperaturas
- Fuente de antioxidantes
- Posee fuertes propiedades antiinflamatorias
- Con notables beneficios protectores para la salud
- Puede ser útil en tratamiento de enfermedades
- Sometida a rigurosos controles de calidad microbiológicos, micotóxicos y de metales pesados
- Sin ningún tipo de aditivo (colorantes, endulzantes artificiales, conservantes) y libre de agentes de carga, aglutinantes u otros excipientes.

Consejos de uso y aplicaciones:

Se puede utilizar en diversos tipos de preparaciones culinarias, en productos horneados, pasteles, panes, galletas, también en crepes o masas saladas y dulces.

Se puede utilizar en platos de pescado, pollo, huevos.

Es útil para sustituir al azafrán, aportando su distintivo color amarillo intenso.

Se puede añadir a salsas, patés, salteados y aliños para ensaladas

En batidos y zumos y en prácticamente cualquier preparación dulce así como bebidas frías y calientes e infusiones.

Ingredientes:

Cúrcuma en polvo (Cúrcuma longa) y Pimienta negra molida (Piper nigrum)

Conservación:

Almacenar en recipientes cerrados, a temperatura ambiente, protegido de la luz directa. En condiciones secas y limpias. Duración hasta 24 meses en envase original sellado.

Información Nutricional:

CURCUMA polvo con PIMIENTA NEGRA molida ECO Información Nutricional (por 100g)	
Valor energético (kJ/Kcal)	1305 / 312
Grasas (g)	3,3
de las cuales saturadas (g)	1,84
de las cuales trans (g)	0,00
Carbohidratos (g)	67,1
de los cuales azúcares (g)	3,21
Fibra alimentaria (g)	22,7
Proteínas (g)	9,7
Sal (g)	0,00

Sin gluten.
Sin derivados lácteos ni gelatina.
Sin aditivos.
Sin OGM.
Sin azúcar añadido.
Sin colorantes, saborizantes ni conservantes añadidos.



Presentaciones:



(200 g) Doypack
(1 kg) XXL Pack

Advertencia:

Personas con dietas restrictivas deberían consultar a su profesional de la salud o nutricionista antes de adoptar o rechazar el uso de nuestros productos. No se puede recomendar el uso de nuestro producto para el tratamiento de otras condiciones que el hambre.

Como siempre consulte a su médico o dietista antes de añadir cualquier suplemento a su dieta.

Dependiendo de las condiciones agrícolas y especies los valores anteriores pueden estar sujetos a las fluctuaciones naturales. Esta especificación no libera al comprador de nuestros productos de su deber de diligencia y responsabilidad.

Te recordamos que toda la información ofrecida en esta ficha es de carácter orientativo y es presentada en buena fe a partir de fuentes diversas, de investigaciones propias y ajenas a la compañía.

La información presente en esta ficha no reemplaza la opinión de personal médico cualificado ni pretende diagnosticar, tratar o curar ninguna condición de salud.

Si te encuentras en estado de gestación, si estás tomando medicamentos o sufres de algún problema de salud, consulta primero a tu médico o terapeuta cualificado antes de tomar este producto.

Mantener el producto fuera del alcance de los niños.

Almacenar en lugar fresco y seco.

Los complementos alimenticios no deben utilizarse como sustitutos de una dieta equilibrada y un estilo de vida saludable.

Producido por:



Teléfono: (+ 34) 97 757 31 84

Email: ksorensen@energyfeelings.com

Web: <http://www.energyfeelings.com>