



# Linha Fitness

ÓLEOS FUNCIONAIS



GRAN OILS

Óleos Naturalmente Especiais

# *Linha Fitness*

## ÓLEOS FUNCIONAIS

Os óleos funcionais ou óleos fitness, como preferimos chamar, proporcionam vantagens que vão além da perda de peso. Aumentar o metabolismo e a sensação de saciedade, manter a juventude da pele, combater a gordura localizada e ajudar na digestão são só algumas dessas propriedades. Nossos óleos são prensados a frio, não usamos solventes ou refinamento, preservando assim os ácidos graxos, que são substâncias antioxidantes muito importantes para o bom funcionamento do nosso corpo. Nossos óleos, são aromatizados com gotas de puríssimos óleos essenciais, essências e insumos naturais. Nas próximas páginas você vai conhecer um pouquinho melhor os benefícios e propriedades da nossa linha fitness.



**GRAN OILS**  
Óleos Naturalmente Especiais



## ÓLEO DE *Abacate* Avocado Oil

O óleo de abacate inibe a ação de uma enzima relacionada à redução da produção de testosterona, evitando, assim, um desequilíbrio hormonal, perda de massa muscular e prevenindo o aumento da glândula da próstata. Também ajuda a controlar os níveis de cortisol, hormônio relacionado ao aumento da compulsão alimentar e ao acúmulo de gordura abdominal. Rico em ácidos graxos, diminui os níveis de triglicérides e de colesterol ruim, reduzindo o risco de doenças cardiovasculares.

O óleo de abacate possui altas taxas de vitamina E, que auxilia no controle dos níveis de açúcar no sangue, é ótimo para controle da diabetes, além de proteger o organismo contra o envelhecimento precoce. Fortalece o sistema imunológico. Seus lipídeos, vitaminas, ômega e antioxidantes aumentam a produção de células de defesa no corpo, prevenindo gripes e outras infecções que podem atrapalhar e diminuir seu desempenho físico.

<b>Nome Científico</b>	Persea Americana Mill, Lauraceae
<b>Parte Processada</b>	Fruto e Semente
<b>Coloração à 25° C</b>	Amarela à Esverdeada
<b>Odor à 25° C</b>	Aromatizado com derivados do próprio insumo.
<b>Usos e Aplicações</b>	Alimentícias e Cosméticas
<b>Recomendações</b>	Testar antes de usar. Seguir orientação de profissionais das áreas de competência.
<b>Validade do Produto</b>	24 meses, considerando embalagens lacradas.



# ÓLEO DE *Abacaxi* Pineapple Oil



Extraído de forma natural, a partir do processo de prensagem a frio, não perde assim nenhuma das suas propriedades. Rico em vitaminas B6, folato, C, tiamina, ferro e magnésio. Combate a gordura localizada. Graças à ação da bromelina, as gorduras depositadas abaixo da pele são eliminadas. Atua também aumentando a produção de colágeno, hidratando e dandomais firmeza a pele.

A bromelina (enzima presente no abacaxi), tem efeitos anti-inflamatórios que auxiliam contra as dores musculares pós treino e dores nas articulações. Portanto, ajuda na melhora do rendimento de atletas e não atletas por acelerar o tempo de recuperação muscular.

Pessoas com objetivo de ganho de massa muscular, têm dietas ricas em proteínas. A bromelina atua na digestão das mesmas, facilitando a quebra dessas em aminoácidos, que são componentes absorvidos pelo intestino e que serão utilizados pelos músculos como recurso na recuperação e construção do tecido muscular.

<b>Nome Científico</b>	Ananas Comosus Merr - Bromeliaceae
<b>Parte Processada</b>	Fruto
<b>Coloração à 25° C</b>	Amarelada
<b>Odor à 25° C</b>	Aromatizado com derivados do próprio insumo.
<b>Usos e Aplicações</b>	Alimentícias e Cosméticas
<b>Recomendações</b>	Testar antes de usar. Seguir orientação de profissionais das áreas de competência.
<b>Validade do Produto</b>	24 meses, considerando embalagens lacradas.





## ÓLEO DE *Açaí* Açaí Oil

É um óleo rico em fitosteróis, antiocianinas e ácidos graxos essenciais, contendo também flavonoides, que combatem os radicais livres. Além disso, suas propriedades envolvem ações anti-inflamatórias.

Excelente fonte de energia por conta da sua quantidade de carboidratos, é ótimo para quem deseja aumentar a massa muscular e também repor, de maneira rápida, a glicose perdida durante treinos intensos, realizando uma ótima recuperação pós-treino.

Combate o LDL (colesterol ruim), e ajuda o aumento do HDL (colesterol bom). Devido à vitamina C, presente no óleo, ajuda a preservar os ossos, dentes, gengivas e vasos sanguíneos, além de aumentar a absorção de ferro e fortalecer o sistema imunológico.

<b>Nome Científico</b>	Euterpe Oleracea Mart. - Aracaceae
<b>Parte Processada</b>	Fruto
<b>Coloração à 25° C</b>	Arroxeadada
<b>Odor à 25° C</b>	Aromatizado com derivados do próprio insumo.
<b>Usos e Aplicações</b>	Alimentícias e Cosméticas
<b>Recomendações</b>	Testar antes de usar. Seguir orientação de profissionais das áreas de competência.
<b>Validade do Produto</b>	24 meses, considerando embalagens lacradas.



# ÓLEO DE *Algas Marinhas*

---

## Seaweed Oil



Rico em diversos nutrientes, principalmente iodo, ferro e cálcio, esse óleo também é conhecido pela considerável presença de carboidratos e betacaroteno (provitamina A) em sua estrutura, além de algumas vitaminas do complexo "B" e vitaminas "D", "E", "F", "K" e "PP" (Niacina), e também de proteínas isoladas e aminoácidos essenciais.

A combinação dos seus complexos orgânicos iodados com as proteínas da pele conferem ao óleo de Algas marinhas uma ação cosmetológica, agindo no metabolismo celular e promovendo, a redução do excesso de tecido adiposo, o que auxilia no combate à celulite e na redução da flacidez.

<b>Nome Científico</b>	Fucus Vesiculosus
<b>Parte Processada</b>	Fucus
<b>Coloração à 25° C</b>	Amarelada a esverdeada
<b>Odor à 25° C</b>	Aromatizado com derivados do próprio insumo.
<b>Usos e Aplicações</b>	Cosméticas
<b>Recomendações</b>	Testar antes de usar. Seguir orientação de profissionais das áreas de competência.
<b>Validade do Produto</b>	24 meses, considerando embalagens lacradas.



## ÓLEO DE *Amendoim* Peanut Oil

Este óleo possui elevados teores de vitaminas B, E e Ômega 6, além de ser um óleo de fácil digestão e, portanto, muito utilizado pelos melhores nutricionistas. Ao lado do óleo de coco, o óleo de amendoim é também um dos queridinhos da galera saudável e fitness. É um ótimo digestivo e colabora para acelerar o metabolismo, sendo também uma excelente fonte de proteínas. Com alto valor nutritivo, o óleo de amendoim é muito utilizado nos países da Europa.

O óleo de Amendoim é rico em ácidos graxos, as famosas “gorduras do bem”. Os ácidos graxos, de origem vegetal, atuam na diminuição dos níveis do colesterol ruim (LDL), um dos principais responsáveis por problemas cardíacos.

<b>Nome Científico</b>	Arachis Hypogaea L. - Fabaceae
<b>Parte Processada</b>	Semente
<b>Coloração à 25° C</b>	Levemente Amarelada
<b>Odor à 25° C</b>	Aromatizado com derivados do próprio insumo.
<b>Usos e Aplicações</b>	Alimentícias e Cosméticas
<b>Recomendações</b>	Testar antes de usar. Seguir orientação de profissionais das áreas de competência.
<b>Validade do Produto</b>	24 meses, considerando embalagens lacradas.



**ÓLEO DE**  
*Aveia*  
Oat Oil



Ótimo por produzir uma maior sensação de saciedade, oferece uma opção muito importante para o tratamento da obesidade ou para quem busca somente eliminar alguns quilinhos.

Rica fonte de proteínas, ácidos graxos, sais minerais e vitaminas (A, B1, B2, B5, B9, B12, E, K e D).

Promove e mantém o equilíbrio hormonal, melhorando o desempenho sexual. Reforça o sistema imunológico, melhora o funcionamento do intestino, controla os níveis de açúcar no sangue e a pressão arterial, além de diminuir o colesterol ruim.

<b>Nome Científico</b>	Avena Sativa L. – Poaceae
<b>Parte Processada</b>	Flocos
<b>Coloração à 25° C</b>	Amarela Clara
<b>Odor à 25° C</b>	Aromatizado com derivados do próprio insumo.
<b>Usos e Aplicações</b>	Alimentícias e Cosméticas
<b>Recomendações</b>	Testar antes de usar. Seguir orientação de profissionais das áreas de competência.
<b>Validade do Produto</b>	24 meses, considerando embalagens lacradas.



## ÓLEO DE *Avelã* Hanzelnut Oil

Os altos índices de vitamina E, A e a presença das vitaminas B1, B2 e B6, conferem propriedades antioxidantes ao óleo de Avelã. Destacam-se também a sua função anti-inflamatória e o combate ao mau colesterol.

**Anti-envelhecimento:** a presença de fitoesteróis (Campesterol e Sitosterol), reforçam a capacidade anti-envelhecimento do óleo de Avelã. Estes compostos atuam sobre o metabolismo celular reduzindo o processo de envelhecimento da pele.

Dentre seus benefícios também estão incluídos o aumento da elasticidade e da maciez da pele, o que evita o aparecimento de estrias.

<b>Nome Científico</b>	Corylus Avellana L., Betulaceae
<b>Parte Processada</b>	Semente
<b>Coloração à 25° C</b>	Amarela clara
<b>Odor à 25° C</b>	Aromatizado com derivados do próprio insumo.
<b>Usos e Aplicações</b>	Alimentícias e Cosméticas
<b>Recomendações</b>	Testar antes de usar. Seguir orientação de profissionais das áreas de competência.
<b>Validade do Produto</b>	24 meses, considerando embalagens lacradas.



# ÓLEO DE *Banana*

---

## Banana Oil



Previne as incomodas câimbras, comuns em atletas e pessoas que treinam intensamente. O Óleo de Banana é uma rica fonte de potássio, minerais, ferro, cálcio, fósforo, vitamina C e vitaminas do complexo B. Ressaltando principalmente a vitamina B6, que atua no seu metabolismo, fornecendo mais disposição e energia para os músculos em atividade.

Proporciona ótima sensação de bom humor e tranquilidade, sendo muito indicado para mulheres na TPM. Combate a Insônia e ajuda quem sofre de hipertensão arterial ou deficiência de potássio.

<b>Nome Científico</b>	Musa Paradisiaca L. - Musaceae
<b>Parte Processada</b>	Fruto
<b>Coloração à 25° C</b>	Amarelada
<b>Odor à 25° C</b>	Aromatizado com derivados do próprio insumo.
<b>Usos e Aplicações</b>	Alimentícias e Cosméticas
<b>Recomendações</b>	Testar antes de usar. Seguir orientação de profissionais das áreas de competência.
<b>Validade do Produto</b>	24 meses, considerando embalagens lacradas.



## ÓLEO NATURAL ARTESANAL DE *Café Verde*

Green Coffee Seed  
Handcraft Oil

Poderosa fonte de ácido clorogênico e vitamina E, atua na prevenção da diabetes tipo 2, possui grande efeito antioxidante e combate os radicais livres.

Tem função já bastante conhecida de ser um inibidor do sono, promovendo melhor rendimento e atenção, melhorando o humor e diminuindo a fadiga. A cafeína atua diretamente no sistema nervoso central como estimulante natural.

Atua também no emagrecimento, diminuindo a quantidade de açúcar no sangue, previne o acúmulo de gordura, já que o excesso de açúcar no corpo é transformado em gordura e ao reduzir a absorção da glicose, obriga o corpo a procurar e utilizar outras fontes de energia, como a gordura acumulada.

O óleo de Café Verde tem função termogênica, que aumenta a temperatura do corpo, acelerando o funcionamento do metabolismo e aumentando o consumo energético. Calorias são queimadas mesmo com o corpo em repouso.

<b>Nome Científico</b>	Coffea Arabica
<b>Parte Processada</b>	Semente
<b>Coloração à 25° C</b>	Verde escura
<b>Odor à 25° C</b>	Aromatizado com derivados do próprio insumo.
<b>Usos e Aplicações</b>	Alimentícias
<b>Recomendações</b>	Testar antes de usar. Seguir orientação de profissionais das áreas de competência.
<b>Validade do Produto</b>	24 meses, considerando embalagens lacradas.



**GRAN OILS**  
Óleos Naturalmente Especiais

# ÓLEO DE *Cartamo* Safflower Oil



O Óleo de Cártamo, na sua versão poli-insaturada, é composto em sua maior parte por ácido linoleico (ômega 6). Cerca de 82% de todo o óleo é constituído por ômega 6, e 11% de ácido oleico (ômega 9).

O Óleo de Cártamo tem ganhado fama e recentemente vem sendo muito usado como suplemento alimentar, por proporcionar diversos benefícios à saúde.

Estudos têm provado que ingerir uma dose diária de Óleo de Cártamo como suplemento nutricional pode reduzir inflamações, diminuir a gordura corporal e o colesterol ruim, melhorar a saúde do coração e promover o ganho de massa magra.

<b>Nome Científico</b>	Carthamus Tinctorius L., Asteraceae
<b>Parte Processada</b>	Semente
<b>Coloração à 25° C</b>	Amarela à Levemente Amarela
<b>Odor à 25° C</b>	Aromatizado com derivados do próprio insumo.
<b>Usos e Aplicações</b>	Alimentícias e Cosméticas
<b>Recomendações</b>	Testar antes de usar. Seguir orientação de profissionais das áreas de competência.
<b>Validade do Produto</b>	24 meses, considerando embalagens lacradas.



**GRAN OILS**  
Óleos Naturalmente Especiais



## ÓLEO DE *Castanha do Pará*

---

### Brazilian Nut Oil

Super hidratante e renovador celular, o Óleo de Castanha-do-Pará consegue evitar as estrias e o envelhecimento precoce da pele e possui alto teor proteico.

Possui a conhecida “gordura do bem” que é encontrada no óleo na forma dos ácidos graxos ômega 6 e 9. Selênio e zinco também são encontrados nesse óleo e afastam o risco de infecções.

Fortalece as defesas do corpo, ajuda na cicatrização e equilibra a tireoide.

<b>Nome Científico</b>	Bertholetia Exc. Bonpl., Lecythiaceae
<b>Parte Processada</b>	Semente
<b>Coloração à 25° C</b>	Amarela Âmbar
<b>Odor à 25° C</b>	Aromatizado com derivados do próprio insumo.
<b>Usos e Aplicações</b>	Alimentícias e Cosméticas
<b>Recomendações</b>	Testar antes de usar. Seguir orientação de profissionais das áreas de competência.
<b>Validade do Produto</b>	24 meses, considerando embalagens lacradas.



**GRAN OILS**  
Óleos Naturalmente Especiais

# ÓLEO DE *Chia*

Chia Oil



Rico em ácidos graxos poli-insaturados, o óleo de chia faz bem não apenas à saúde como também à boa forma, já que um dos benefícios desse óleo é que ele pode ser um grande aliado nas dietas de emagrecimento.

Para quem procura evitar rugas e marcas de expressão, o óleo de chia é uma ótima opção, porque possui cobre e zinco, que estimulam a produção de colágeno e elastina, enquanto o ômega 3 reduz substâncias inflamatórias que ajudam na produção de sebo e, conseqüentemente, diminuiu aparecimento de acne.

Para quem possui intolerância à lactose, é uma boa fonte de cálcio. Também é uma excelente fonte proteica (isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, triptofano, vanila e histidina) tendo, na maior parte da sua composição, aminoácidos que não são produzidos pelo nosso corpo.

<b>Nome Científico</b>	Salvia Hispanica L. – Lamiaceae
<b>Parte Processada</b>	Raiz
<b>Coloração à 25° C</b>	Amarela
<b>Odor à 25° C</b>	Aromatizado com derivados do próprio insumo.
<b>Usos e Aplicações</b>	Alimentícias e Cosméticas
<b>Recomendações</b>	Testar antes de usar. Seguir orientação de profissionais das áreas de competência.
<b>Validade do Produto</b>	24 meses, considerando embalagens lacradas.





# ÓLEO DE *Coco* *Extra Virgem*

---

## Extra Virgin Coconut Oil

Contendo vitaminas, ácidos graxos e antioxidantes, o Óleo de Coco Extra Virgem também tem ação termôgenica e moduladora de peso, chamado de setpoint (ponto de equilíbrio). Quem é obeso emagrece e quem é magro ganha peso, até atingir o setpoint.

O Óleo de Coco Extra Virgem previne a queda de cabelos em homens e mulheres, pois inibe a enzima 5 alfa redutase, previne trombozes, diminui o colesterol ruim LDL e aumenta o bom HDL.

Também potencializa o sistema imunológico e acelera o metabolismo Basal (em repouso), resultando em queima adicional de gorduras. Por isso é muito recomendado em dietas.

Além de tudo isso, a gordura do Óleo de Coco Extra Virgem é muito boa para diabéticos, proporcionando uma maior sensação de saciedade, ajuda a não liberar a insulina e contribui para evitar a compulsão por carboidratos e doces.

<b>Nome Científico</b>	Cocos Nucifera L. Palmae
<b>Parte Processada</b>	Fruto
<b>Coloração à 25° C</b>	Amarelada
<b>Odor à 25° C</b>	Aromatizado com derivados do próprio insumo.
<b>Usos e Aplicações</b>	Alimentícias e Cosméticas
<b>Recomendações</b>	Testar antes de usar. Seguir orientação de profissionais das áreas de competência.
<b>Validade do Produto</b>	24 meses, considerando embalagens lacradas.



# ÓLEO DE *Gengibre*

---

Ginger Oil



Conhecido por ser um ótimo termogênico natural, capaz de acelerar o metabolismo e favorecer a queima de gordura corporal, o Óleo de Gengibre também apresenta propriedades como o combate às dores musculares, cansaço muscular, má circulação e câimbras. Estes efeitos são possíveis graças às propriedades anti-inflamatórias, bactericidas e vasodilatadoras.

Ajuda ainda na salivação, no tratamento da anorexia e falta de apetite, e quando ingerido em pequenas quantidades, ajuda a tratar diarreia, dores de estomago e má digestão.

<b>Nome Científico</b>	Zingiber Officinale Roscoe
<b>Parte Processada</b>	Rizoma
<b>Coloração à 25° C</b>	Amarela Âmbar
<b>Odor à 25° C</b>	Aromatizado com derivados do próprio insumo.
<b>Usos e Aplicações</b>	Alimentícias e Cosméticas
<b>Recomendações</b>	Testar antes de usar. Seguir orientação de profissionais das áreas de competência.
<b>Validade do Produto</b>	24 meses, considerando embalagens lacradas.



## ÓLEO DE *Semente de Abóbora*

Pumpkin  
Seed Oil

O que mais se ressalta no Óleo de Semente de Abóbora é a prevenção de problemas de próstata – portanto, é muito indicado para homens com mais de 45 anos.

Rica fonte natural de proteína, 100ml Óleo de Semente de Abóbora possui aproximadamente mais de 18 gramas de proteínas, 18,4 gramas de fibras e somente cerca de 446 calorias, além de várias vitaminas e minerais importantes, como zinco, magnésio, ferro e fósforo.

Fonte de magnésio, o segundo mineral mais importante para o corpo humano (logo depois do potássio), o magnésio é vital para o organismo pois atua na contração e relaxamento dos músculos, no controle dos níveis de glicemia e de pressão sanguínea, no fornecimento de energia, e também na produção de proteínas.

<b>Nome Científico</b>	Cucurbita Pepo L. - Cucurbitaceae
<b>Parte Processada</b>	Semente
<b>Coloração à 25° C</b>	Alaranjada
<b>Odor à 25° C</b>	Aromatizado com derivados do próprio insumo.
<b>Usos e Aplicações</b>	Alimentício
<b>Recomendações</b>	Testar antes de usar. Seguir orientação de profissionais das áreas de competência.
<b>Validade do Produto</b>	24 meses, considerando embalagens lacradas.



**GRAN OILS**  
Óleos Naturalmente Especiais

# ÓLEO DE *Semente de Uva*

—•••••—  
Grapeseed Oil



Auxilia na prevenção de estrias e celulites, devido à alta concentração de tocoferol (Vitamina E), que auxilia na elasticidade dos tecidos, restaurando o colágeno. Essa propriedade de restauração de colágeno também é muito eficaz na prevenção de rugas, quando usado na pele.

Recomendado para a finalização de pratos, pode ser usado na salada. Ele ajuda a reduzir o colesterol ruim e aumenta o bom. Previne a hipertensão e obesidade, além de fortalece o sistema imunológico

Também muito indicado para peles com acne e oleosas, ajuda a minimizar as cicatrizes das acnes e não obstrui os poros.

<b>Nome Científico</b>	Vitis Sp., Vitaceae
<b>Parte Processada</b>	Semente
<b>Coloração à 25° C</b>	Verde Claro
<b>Odor à 25° C</b>	Aromatizado com derivados do próprio insumo.
<b>Usos e Aplicações</b>	Alimentícias e Cosméticas
<b>Recomendações</b>	Testar antes de usar. Seguir orientação de profissionais das áreas de competência.
<b>Validade do Produto</b>	24 meses, considerando embalagens lacradas.



**GRAN OILS**  
Óleos Naturalmente Especiais



## ÓLEO DE *Tomate* Tomato Oil

O Óleo de Tomate possui alta concentração de licopeno (poderoso antioxidante), betacaroteno (vitamina A), vitamina C, além de cálcio e potássio.

Aumenta a sensação de saciedade, diminuindo a vontade de consumir calorias além do necessário, evitando assim o aumento de gordura corporal, controla a frequência cardíaca e previne doenças do coração e derrames.

É uma fonte naturalmente rica em proteína, que é boa para o reparo das células e construção muscular.

<b>Nome Científico</b>	Lycopersicon Exculentum Mill - Solanaceae
<b>Parte Processada</b>	Fruto
<b>Coloração à 25° C</b>	Vermelho Alaranjada
<b>Odor à 25° C</b>	Aromatizado com derivados do próprio insumo.
<b>Usos e Aplicações</b>	Alimentícias e Cosméticas
<b>Recomendações</b>	Testar antes de usar. Seguir orientação de profissionais das áreas de competência.
<b>Validade do Produto</b>	24 meses, considerando embalagens lacradas.



ÓLEO DE  
*Linhaça  
Dourada*  
Linseed Oil



Além de ser um alimento termogênico, o Óleo de Linhaça Dourada contém 2 ácidos graxos (ômega 3 e 6), que ajudam a secar a gordura corporal. O ômega 6 permite que a gordura se torne mais disponível para o organismo do que o carboidrato, enquanto o ômega 3 atua no combate de processos inflamatórios, diminuindo o tamanho das células adiposas.

Possui alto teor de fibras que ajudam no bom funcionamento do intestino, desintoxicando o organismo. E por fim, pode ser maravilhoso para mulheres que sofrem com a TPM e a menopausa, pela grande quantidade de isoflavona, lignana e fitoesteróides, que reduzem os sintomas causados por essas condições.

<b>Nome Científico</b>	Linum Usitatissimum
<b>Parte Processada</b>	Semente
<b>Coloração à 25° C</b>	Laranja
<b>Odor à 25° C</b>	Aromatizado com derivados do próprio insumo.
<b>Usos e Aplicações</b>	Alimentícias
<b>Recomendações</b>	Testar antes de usar. Seguir orientação de profissionais das áreas de competência.
<b>Validade do Produto</b>	24 meses, considerando embalagens lacradas.



## ÓLEO DE *Erva Doce*

Fennel Oil

Muito usado nas dietas com foco no emagrecimento, o Óleo de Erva Doce também é muito bom para o estômago, ajudando no processo de digestão. É um excelente purificador do nosso organismo, elimina toxinas dos alimentos e até mesmo o álcool.

<b>Nome Científico</b>	Pimpinella AnisumL - Apiaceae
<b>Parte Processada</b>	Semente
<b>Coloração à 25° C</b>	Esverdeada Escura
<b>Odor à 25° C</b>	Aromatizado com derivados do próprio insumo.
<b>Usos e Aplicações</b>	Alimentícias e Cosméticas
<b>Recomendações</b>	Testar antes de usar. Seguir orientação de profissionais das áreas de competência.
<b>Validade do Produto</b>	24 meses, considerando embalagens lacradas.



**GRAN OILS**  
Óleos Naturalmente Especiais

# ÓLEO DE *Pimenta Rosa*

Pink Pepper Oil



Cálcio, ferro, caroteno, tiamina, niacina, riboflavina e fibras são alguns dos minerais encontrados no Óleo de Pimenta Rosa. O cálcio presente nesse óleo não é só importante para a saúde dos ossos, mas também essencial para a contração muscular e frequência cardíaca.

Tem ação termogênica, poder antioxidante e grande concentração de vitamina C que atua na prevenção de gripes e resfriados. Além disso, também possui vitamina A, B1, B2 e E.

<b>Nome Científico</b>	Schinus Molle L. - Anacardiaceae
<b>Parte Processada</b>	Fruto
<b>Coloração à 25° C</b>	Amarelada Clara a Avermelhada
<b>Odor à 25° C</b>	Aromatizado com derivados do próprio insumo.
<b>Usos e Aplicações</b>	Alimentícias e Cosméticas
<b>Recomendações</b>	Testar antes de usar. Seguir orientação de profissionais das áreas de competência.
<b>Validade do Produto</b>	24 meses, considerando embalagens lacradas.



**GRAN OILS**  
Óleos Naturalmente Especiais



# GRAN OILS

Óleos Naturalmente Especiais

Tel : +5511 3151-4519 | Whatsapp: + 55 11 99631-5377  
email: [contact@granoils.com](mailto:contact@granoils.com)  
[www.granoils.com.br](http://www.granoils.com.br) | [www.granoils.com.br/loja](http://www.granoils.com.br/loja)