



Aceite de Almendras dulces

De la extracción en frío de la almendra se obtiene un aceite amarillo. Contiene altos niveles de ácidos grasos insaturados que constituyen un 93% de la grasa total.

Características y beneficios para la salud:

- Proporcionar suavidad, nutrición y relajación.
- Se aplica en el tratamiento del cabello dañado, seco y sensible.
- Por su riqueza en ácidos grasos esenciales, se usa masivamente como base para el desarrollo de muchos productos cosméticos para el rostro, el cabello y el cuerpo.
- Es muy útil cuando hay un problema de alergia e irritación, ya que por sus propiedades emolientes naturales calma, lubrica y protege la piel desgastada o escamosa.
- Es excelente cuando se usa en la piel de bebés pequeños y para eliminar la costra láctea.
- Previene las estrías y cura las grietas del pezón y las manos.
- También ha demostrado funcionar muy bien como desmaquillante.

Como usar:

- Agregue unas gotas de este aceite beneficioso en su piel y masajee con movimientos circulares. Úselo cuando lo desee, al menos una vez al día.
- Para tratar el cabello seco, haga un masaje con este aceite media hora o la noche anterior al lavado. Dejarlo puesto por un tiempo prolongado o toda la noche para que pueda penetrar y nutrirse.
- Recomendamos usarlo cada vez que vaya a lavarse el cabello hasta que vea una mejora significativa. Cuando lo use como tratamiento de mantenimiento aplíquelo al menos una vez al mes.



Certificado de Análisis

Inci nombre: Prunus Amygdalus Dulcis

País de Origen: Chile

Productor: FONTEVITA - Nutra Andes Ltda.

Composición de ácidos grasos (en%)

C16:0 (ácido palmítico)	
C16:1 (ácido palmíticooleico)	max. 0.8
C17:0 (ácido heptadecanoico)	max. 0.2
C18:0 (ácido estearico)	max. 3.0
C18:1 (ácido oleico) Omega9	62 - 86
C18:2 (ácido linoleico) Omega6	20 - 30
C18:3 (ácido linolenico)	max. 0.4
C20:0 (ácido eicosanoico)	max. 0.2
C20:1 (ácido eicosenoico)	max. 0.3
C22:0 (ácido behénico)	max. 0.2
C22:1 (ácido erucico)	max. 0.1

Propiedades físicas y químicas

Método de Extracción	Prensado en frío
Apariencia	Amarillo pálido claro
Olor	Olor característico oleoso.
Materia insaponificable en %	max. 0.9
Densidad específica	0.910 - 0.925 @20°C
Valor ácido en mg KOH/g	max. 0.2
Punto de inflamabilidad	>300 °C [Closed Cup]
Punto de solidificación	Aprox -14 °C
Valor Peroxido en meq.O2/Kg	max. 15

rico en vitamina e, riboflavina, manganeso, magnesio, cobre y fósforo; contienen antioxidantes y fitosteroles.

Parque industrial gulmué, lote 13, ruta F-32, Concón, Chile