



ca l'Arpello

SALUT I BONS ALIMENTS

Volem que vinguis i gaudeixis de la compra sense haver-te de preocupar de llegir les etiquetes i els seus components. El nostre equip de nutricionistes ha fet una tria acurada de tots els productes que t'ofereim. **Compra tranquil·lament.**

Decàleg de productes que no trobaràs

1. Sucre blanc refinat i productes amb nivells perjudicials de sucre.

El sucre es troba a l'origen de malalties coronàries i l'obesitat.

2. Greixos trans o hidrogenats.

Clarament perjudicials. S'acumulen fàcilment a la sang i poden provocar malalties severes.

3. Productes "light"

La majoria tenen una composició menys saludable que els productes normals. Els edulcorants sintètics com l'acesulfam, l'aspartam, el ciclatmat monosòdic o la sacarina poden causar problemes seriosos per a la nostra salut.

4. Additius perjudicials per a la salut.

Colorants comuns:

E102, E103, E104, E105, E107, E110, E111, E120, E121, E122, E123, E124, E125, E126, E127, E128, E129, E130, E131, E133, E142, E150, E151, E152, E154, E155, E161, E171, E173, E174, E175, E180, E181, E182.

Els trobem en caramels industrials, refrescos, gelats, productes de rebosteria, xiclets, gelatines, begudes alcohòliques o energètiques, condiments envasats per a les paelles.

Conservants:

E210, E211, E212, E213, E214, E215, E216, E217, E218, E219, E220, E221, E222, E223, E224, E225, E226, E227, E228, E230, E231, E232, E233, E236, E237, E238, E239, E240, E241, E242, E249, E284, E285, E296.

S'utilitzen per conservar llaunes de marisc, caviar, fideus orientals, arrossos precuinats, cervesa sense alcohol, alguns licors, refrescos, productes de pastisseria.

Antioxidants sintètics:

310, E311, E312, E319, E320, E321, E370, E385, E386.

S'utilitza en purès de patates, mantegues, greixos i olis industrials.

Espessants:

E430, E431, E432, E433, E434, E435, E436, E441, E491, E 492, E493, E494, E495.

Els trobem en xiclets, refrescos, gelats, sorbets, postres, pastisseria, llets vegetals, pastes, iogurts, melmelades, xocolates i begudes alcohòliques.

Potenciadors:

E621, E620, E622, E623, E624, E625, E626, E627, E628, E629, E630, E 631, E632, E633, E634, E635, E636, E640.

És un potenciador del sabor que es troba molt present en sopes de sobre, pastilles de brou, productes fregits, salses, patés, pizzes, embotits, plats precuinats, fideus orientals o arròs.

5. Aliments àcids conservats en llauna

Per exemple: tomàquet, carxofes i espàrrecs. Les llaunes estan cobertes d'una resina que conté BPA, una substància perillosa per a la salut. Les llaunes que contenen aliments àcids trenquen la resina i queda dissolta en els aliments.

6. Aliments fregits:

patates i fruits secs

Els seus greixos, fregits, deixen de ser cardiosaludables, a banda d'una aportació excessiva de sal.

7. Plats precuinats processats industrialment amb additius perjudicials

Hi han precuinats que porten molts dels additius descrits a l'apartat 4. Són plens de conservants artificials i additius; els greixos que es fan servir són de mala qualitat; hi posen savoritzants com ara el glutamat monosòdic, que és neurotòxic (E621)

8. Carns injectades amb fosfat sòdic i proteïna càrnica.

Coneixem el 100% dels processos de preparació i envasat dels productes que venem i podem garantir que cap de la nostra carn està injectada. Aquestes injeccions líquides a la carn poden provocar hiperactivitat i problemes digestius.

9. Peix alimentat amb pinsos transgènics

Que no veigueu la peixateria no significa que no tinguem peix (el venem exclusivament online). El nostre peix fresc prové de pesca a mar obert i de piscifactories amb alimentació certificada amb el control de risc OGM.

10. Ni parabens ni alcohols.

Els nostres productes de cosmètica no porten substàncies que puguin ser nocives per a l'organisme ni el medi natural.

Manresa C/Carrió, 31

Navàs Passeig Ramon Vall, 55

Gironella Av. Catalunya, 63 baixos

Vine a les nostres botigues o fes la compra online

calarpellot.cat