



# Aceite de krill Superba™

## **Aceite rico en omega-3 y fosfolípidos**

- Mejor absorción e incorporación celular que los omega-3 procedentes del aceite de pescado.

## **Contiene astaxantina**

- Potente antioxidante que asegura la estabilidad del aceite (no necesita añadir vitamina E a la cápsula).

## **Sin retrogusto a pescado**

- Sabor diferente al pescado. La presencia de los fosfolípidos permite su disolución en los jugos y no produce retrogusto.

## **Nivel de contaminante inferior al de los aceites de pescado**

- Se obtiene en aguas frías de la Antártida, donde los niveles de contaminantes son muy bajos.

## **Sostenibilidad y trazabilidad**

- Pescado, no procede de piscifactoría. Cada lote pescado registra la posición de pesca y a partir de él se producen los lotes de aceite.

## **Eco-recolección avalada por la WWF**

- Pesca ecológica respetando el medio ambiente y los límites de captura para no interferir en la alimentación de otras especies (ballenas y aves marinas).

## **Origen único**

- El aceite procede íntegramente del krill (*Euphasia superba*) como especie, no como los aceites de pescado que son mezclas de diferentes especies y no permiten establecer una trazabilidad.

## **Producto novedoso**

- Aporte de omega-3, fosfolípidos y astaxantina en un sólo ingrediente.

## **Estudios clínicos**

- Mejor absorción y eficacia que los omega-3 de pescado, demostrado clínicamente.

## **Novel Food**

- Alimento que puede incorporarse en los complementos alimenticios sin problemas.
- Se recomiendan 1,5 g de aceite de krill al día = 3 perlas, que aportan 250 mg de EPA+DHA.

INFORMACIÓN DE USO EXCLUSIVAMENTE PARA EL PROFESIONAL