



Pedidos

81 3365 7009

# mermelada de DÁTIL CACAO

| Información Nutricional                  |                    |
|--|--------------------|
| Tamaño de la Porción                     | 15 g (1 cucharada) |
|  | Por porción        |
| Calorías                                 | 28 kcal            |
| Carbohidratos                            | 6.4 g              |
| Azúcares (total)                         | 4.6 g              |
| Naturales                                | 4.6 g              |
| Añadidos                                 | 0 g                |
| Fibra                                    | 0.9 g              |
| Soluble                                  | 0.2 g              |
| Insoluble                                | 0.7 g              |
| Proteínas                                | 0.5 g              |
| Grasas                                   | 0.1 g              |
| Saturadas                                | 0 g                |
| Insaturadas                              | 0.1 g              |
| Sodio                                    | 2 mg               |
| Origen: <a href="#">Wellness Factory</a> |                    |
| <b>2%</b> de IDR*<br>(28 cal)            |                    |
| Desglose de Calorías:                    |                    |
| ■ Carbohidratos (91%)                    |                    |
| ■ Grasas (3%)                            |                    |
| ■ Proteína (6%)                          |                    |
| *Basado en un IDR de 2000 calorías       |                    |



200 gr

**Ingredientes:**  
Dátil Medjool y Cacao Orgánico

Sin Azúcar añadida  
Sin Conservadores  
Sin Colorantes

**Mermelada de Dátil & Cacao** es una creación artesanal de Wellness Factory, hecha solo con 2 ingredientes reales, naturales y llenos de propósito. Nuestra mermelada fusiona la dulzura profunda del dátil con la intensidad y calidez del cacao puro, creando una experiencia nutritiva, reconfortante y deliciosa.

Perfecta para esos momentos en los que tienes antojo de algo dulce y quieres darte un gusto de manera más consciente. Gracias a la fibra natural del dátil y a la ausencia de azúcar refinada, ayuda a evitar picos elevados de insulina en sangre cuando se consume de forma moderada. Es una opción apta para personas con diabetes, siempre dentro de una alimentación equilibrada y en porciones adecuadas. Hecha artesanalmente con amor y conciencia.

*Más que una mermelada, es un alimento funcional pensado para consentir tu cuerpo, brindarte placer y conexión, permitiéndote disfrutar algo dulce de manera más consciente y equilibrada.*

### **Historia ancestral del dátil**

El dátil es uno de los frutos más antiguos cultivados por el ser humano, consumido desde hace más de 6,000 años en Medio Oriente y el norte de África. Considerado símbolo de abundancia, energía y fertilidad, era alimento esencial para viajeros del desierto gracias a su gran capacidad nutritiva y energética.



### **Beneficios del dátil**

- Fuente natural de energía gracias a sus azúcares naturales.
- Rico en fibra, ayudando a la digestión y salud intestinal.
- Contiene minerales como potasio, magnesio y hierro.
- Ayuda a disminuir antojos de azúcar refinada.
- Aporta antioxidantes que apoyan la salud celular.



### **Historia ancestral del cacao**

El cacao era considerado “el alimento de los dioses” por culturas ancestrales como los mayas y aztecas. Utilizado en ceremonias sagradas y como medicina natural, el cacao representaba energía, vitalidad y conexión espiritual.

### **Beneficios del cacao**

- Rico en antioxidantes y minerales como magnesio y hierro.
- Favorece la producción de serotonina y bienestar emocional, ayudando a mejorar el estado de ánimo y la concentración.

- Apoya la salud cardiovascular.
- Sus flavonoides, especialmente la epicatequina presente en el cacao puro, han sido estudiados recientemente por su posible capacidad de apoyar procesos de regeneración celular y estimular marcadores relacionados con células madre y regeneración ósea.
- Estudios también sugieren que el cacao puro puede brindar soporte a la salud mitocondrial

—las mitocondrias son la fuente de energía de nuestras células— ayudando a mejorar la vitalidad, la energía y los procesos naturales de reparación del cuerpo

### Formas de disfrutarla

- Untada en muffins o pan artesanal.
- Como topping en pancakes o waffles.
- Mezclada en batidos o smoothies para dar dulzura natural y textura cremosa.
- Sobre kéfir, yogurt natural o griego sin azúcar añadida.
- Acompañando fruta fresca como, manzana, fresas, arándanos.
- En avena caliente o overnight oats.
- Como snack saludable... inclusive a cucharadas



Una combinación poderosa y deliciosa que honra la sabiduría ancestral, permitiéndote disfrutar conscientemente de algo dulce mientras nutres y reconfortas tu cuerpo desde adentro.



### Fuentes bibliográficas:

#### Cacao

Rowley, T. J. et al. (2017). *Monomeric cocoa catechins enhance  $\beta$ -cell function by increasing mitochondrial respiration.*

Journal of Nutritional Biochemistry.

Este estudio encontró que compuestos del cacao, especialmente catequinas y epicatequina, pueden mejorar la función mitocondrial y la producción de energía celular.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28863367/>

#### Dátil

Vayalil, P. K. (2002). *Antioxidant and antimutagenic properties of aqueous extract of date fruit (Phoenix dactylifera L.).*

Journal of Agricultural and Food Chemistry.

Este estudio demuestra el alto poder antioxidante del dátil y su capacidad para proteger las células frente al estrés oxidativo, apoyando la salud celular y energética.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/11804538/>