

¿POR QUÉ LA PATENTE Vidalim®?

1. Porque creemos que **no está todo descubierto**.
 2. Porque llevamos **más de 50 años comprometidos**, desde la tradición, con la innovación y la mejora continua.
 3. Porque sentimos una **gran responsabilidad** con los que confían en nosotros.
 4. Porque somos conscientes de la relación directa **alimentación-salud**.
 5. Porque creemos en la colaboración **universidad-empresa**.
 6. Porque creemos en el **trabajo en equipo**.
 7. Porque todos necesitamos **conseguir nuestros objetivos**.
 8. Porque sabemos lo difícil e **imprescindible que es fidelizar al cliente**.
 9. Porque sabemos lo importante que es **aportar valor de verdad** a nuestros clientes.
 10. Porque firmamos nuestro trabajo: **Frial+UAM, la unión hace la fuerza**.
- ...Por todo ello te presentamos **la patente Vidalim® incorporada en exclusiva en frialVida®**.

¡Es sano, es vida!

NUEVO *frialVida*[®], EL ÚNICO CON *Vidalim*[®]

Vidalim[®] (patente depositada) es la culminación de largos años de investigación del Departamento de Investigación de Frial, junto con el Grupo de Investigación de Ciencias de la Alimentación de la Universidad Autónoma de Madrid, que en su constante búsqueda de productos innovadores y beneficiosos para la salud han logrado esta poderosa fórmula.

Vidalim[®] es una combinación de ácidos grasos poliinsaturados Omega-3 de cadena larga y antioxidantes naturales.

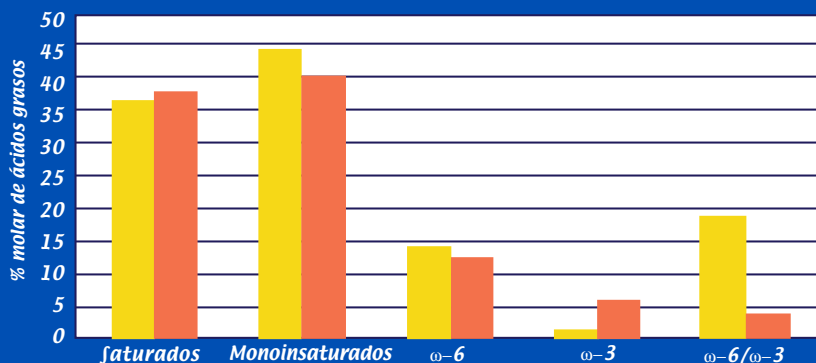
La nueva línea de productos *frialVida*[®] incorpora en exclusiva *Vidalim*[®].

El objetivo de la incorporación de *Vidalim*[®] a los productos cárnicos es **equilibrar** el contenido en ácidos grasos poliinsaturados (PUFA) **Omega-6 / Omega-3** de la carne de cerdo y de la de ave, y aportarles **antioxidantes naturales** de acción sinérgica.

A continuación se presentan las bases científicas de los beneficios saludables que se persiguen con esta fórmula.

La forma más sana de comer sano todos los días, ahora también puede ser la número uno en ventas.

Comparación entre el perfil lipídico de un Jamón cocido normal y un jamón cocido funcional *frialVida*[®]



■ jamón cocido normal
■ jamón cocido *frialVida*[®]



COMPROMETIDOS
CON LA SALUD

OMEGA-3, LA FÓRMULA PERFECTA PARA UNA ALIMENTACIÓN SANA Y EQUILIBRADA

EQUILIBRIO OMEGA-6/OMEGA-3 + ANTIOXIDANTES NATURALES. SALUDABLE PARA EL CONSUMIDOR, SALUDABLE PARA TUS VENTAS

La clave para una alimentación más sana y saludable está en el secreto de la fórmula **Vidalim®**, que gracias a su aporte de ácidos grasos Omega-3, equilibra el contenido en ácidos grasos poliinsaturados Omega-6, que se encuentran en la carne de cerdo y ave.

Dicho **equilibrio entre Omega-6 y Omega-3 es fundamental para el organismo**, ya que puede prevenir enfermedades, ayudar a la formación de membranas celulares, y al correcto funcionamiento del sistema inmunológico.

El ácido graso Omega-3 es altamente sensible a la oxidación, por este motivo, hemos incorporado antioxidantes naturales que garantizan la integridad de los ácidos grasos Omega-3, resistiendo a la preparación de cualquier plato, sin perder sus propiedades ni su delicioso sabor.

Los agentes antioxidantes naturales son el secreto para estar joven por dentro y por fuera, ya que protegen la salud en todas las etapas de la vida. Además, está científicamente probado que favorecen el equilibrio celular, ayudando a prevenir enfermedades y retrasando la aparición de los deterioros funcionales asociados al envejecimiento.

FRIAL y tú, la mejor unión para ofrecer a tus clientes lo que necesitan.

Por eso, el secreto para la vida sana de toda la familia está en **Vidalim®**.

frialVida® Y TÚ. LA UNIÓN HACE LA FUERZA



BASES CIENTÍFICAS DE *frial*Vida®

La Ciencia de la Nutrición ha estudiado tradicionalmente la relación entre la salud y la alimentación.

El creciente número de trabajos científicos publicados en las dos últimas décadas sobre la relación entre la dieta y la incidencia de enfermedades crónicas como ha puesto de manifiesto las extraordinarias posibilidades que ofrecen los alimentos para ayudar a mantener el estado de salud. Como consecuencia de ello, surgieron en Japón en la década de los 80 los denominados “alimentos funcionales”. Consisten en la incorporación de ciertos ingredientes bioactivos a alimentos conocidos que no los contienen de forma natural. Se pretende con ello reforzar la dieta con sustancias de efecto saludable cuya ingestión no se produce de forma suficiente mediante la alimentación habitual.

Los ingredientes funcionales más utilizados hasta el momento son las bacterias probióticas, los carbohidratos prebióticos, múltiples tipos de antioxidantes, fibras y algunos lípidos.

El fenómeno de los alimentos funcionales pasó rápidamente de Japón a los Estados Unidos y más recientemente a Europa.

El diseño riguroso de alimentos funcionales requiere conocer a nivel molecular los mecanismos de la actividad biológica de sus componentes y las bases de las enfermedades a las que se dirigen. En la actualidad ya se dan las dos circunstancias que permiten realizar los estudios necesarios para ello:



1. La secuenciación del genoma humano ha abierto la posibilidad de conocer la función biológica de los genes (*International Human Genome Sequencing Consortium. Initial sequencing and analysis of the human genome. Nature 2001; 409: 860-921*)
2. La Biología Molecular ha desarrollado las herramientas científicas requeridas para abordar las investigaciones (*A. Martí, M.J. Moreno-Aliaga, M.A. Zulet, J.A. Martínez. Avances en nutrición molecular: nutrigenómica y/o nutrigenética. Nutrición Hospitalaria 2005; XX: 157-164*)



COMPROMETIDOS
CON LA SALUD