



25 AÑOS DELEITANDO SANAMENTE



Premier®: 25 años deleitando sanamente

La cocina colombiana, llena de aromas y sabores maravillosos, debe sus incomparables preparaciones a la prodigiosa unión de culturas: mientras los indígenas aportaron sus conocimientos ancestrales los españoles brindaron nuevos condimentos, texturas y colores. Pero fueron los africanos quienes le dieron un giro sorprendente cuando trajeron desde sus tierras una revolucionaria técnica de cocción que transformó la gastronomía americana para siempre: los fritos.

El uso de las grasas en la preparación de los alimentos es tan antiguo como el hombre. Quizás las delicias colombianas no serían lo mismo sin frituras como los incomparables patacones, las succulentas empanadas o los tradicionales buñuelos.

Sin embargo, el desarrollo de la ciencia, sus aportes y descubrimientos han permitido establecer que algunas grasas no son tan benéficas para la salud. Las grasas animales o grasas saturadas contienen un tipo de colesterol dañino para el organismo (LDL) causante de enfermedades cardiovasculares como la hipertensión y la obesidad y se encuentran en productos como la manteca, entre otros.

En la búsqueda de opciones más saludables que permitieran seguir disfrutando de estas delicias, al químico francés Hippolyte Mège-Mouriès se le ocurrió utilizar grasas de origen vegetal como punto de partida para la preparación de la margarina, que desde entonces ocupa un lugar primordial en la mesa de los buenos

comensales quienes además de buscar sabores también piensan en su bienestar y salud.

La pauta actual la marcan consumidores más conscientes del cuidado de la salud y la prevención de enfermedades. Están ávidos por conocer más sobre lo que consumen a diario y qué beneficios pueden obtener de cada bocado. Esto dio pie para que los fabricantes de alimentos empezaran a enfilar sus esfuerzos en el desarrollo de productos más beneficiosos para el organismo. Así nació en Colombia la marca Premier®.

Los pioneros

Gracias al ingenio incansable de los emprendedores colombianos marcas como Premier® hacen patria con sus propuestas saludables y deliciosas. Esta marca es pionera en el mercado de aceites y margarinas, que representa aproximadamente el 20% de la canasta de alimentos de los colombianos, convirtiéndola en la número uno con toda una variedad de productos indicados para cada gusto y necesidad.

Premier® fue lanzada al mercado en 1983 gracias a la visión de Lloreda S.A. una pujante empresa vallecaucana que desde 1954 se ha distinguido por ser líder en este negocio. Amparada en los más altos estándares de calidad, esta organización ha logrado establecer el reconocimiento de marcas, que además de Premier®, cuentan con la predilección de los consumidores colombianos. Tal es el caso de Oleocali, Riquísimo y Natura, entre otras.

La relevancia de la marca Premier® radica en el hecho de que fue la primera en introducir en las cocinas colombianas el saludable aceite de girasol. De esto ya hace 25 años y por eso es líder en el mercado. Además, ostenta el nada despreciable rótulo de ser la pionera en la guía de nuevos enfoques frente a una nutrición balanceada y saludable gracias a que hace presencia constante en las costumbres gastronómicas más cotidianas: el desayuno, el almuerzo y la cena.

De hecho, son tan saludables los productos Premier®, que reciben el aval de la Fundación Cardio-Infantil desde 1998. Una razón más para que los consumidores conscientes la prefieran.

Un vistazo al mercado

El mercado se compone de varios segmentos que permiten ofrecer a los consumidores productos de alta calidad para todos los gustos y las necesidades: el primer segmento lo componen los aceites extra-finos, aquellos extraídos de la macadamia, la oliva o el aguacate y son obtenidos a partir de un primer prensado de estos productos en frío. Son ideales para la preparación de espectaculares ensaladas.

RECOMENDADO POR:





El segundo es el segmento de los aceites finos, aquellos extraídos del girasol o la canola. Muy saludables y muy versátiles, pues permiten la preparación de innumerables delicias.

Y por último está el segmento de los aceites corrientes. Extraídos del refinamiento de semillas como la soya, la palma o el maíz, son los más usados por las amas de casa colombianas. Es el segmento más económico y representa una alternativa funcional para la familia promedio.

Pues sabemos que la madre de familia tradicional y querendona, transmite todo el amor por su familia a través de los alimentos que les prepara. Para la mujer

de aceites y grasas en tener el sello de Icontec, ha contado con los mejores equipos de investigación y desarrollo, los cuales le han permitido mantenerse a la vanguardia de las categorías de aceites y margarinas, gracias a sus altísimos estándares de calidad (ISO-9001).

Y los avances siguen. Recientemente la margarina Premier® fue lanzada con los beneficios de la vitamina E. Y Premier® Light con menos calorías, rica en canola, libre de grasas trans y con Omega 3 – 6 y 9.

De igual forma introdujo en la línea de aceites Premier® Light con 30% menos de grasas saturadas que los corrientes de girasol. Así mismo introdujo el Aceite Premier® Canola con bajo contenido de grasas saturadas, todos ideales para el cuidado cardiovascular.

Innovaciones recientes

Como última novedad han llegado a la familia Premier® dos nuevos productos que además de ser saludables, ofrecen gran versatilidad para la preparación de alimentos deliciosos: el aceite de aguacate extravirgen y el aceite de macadamia extravirgen.



Un portafolio sorprendente

La amplia gama de productos Premier® demuestra su compromiso con la salud y el bienestar de los consumidores. Son productos que cumplen estrictos estándares de calidad para ofrecer lo mejor.

Segmento Aceites

- Aceite Premier® Oliva
- Aceite de Aguacate
- Aceite de Macadamia
- Aceite Premier® Canola
- Aceite Premier® Light
- Aceite Premier® Girasol

Segmento Margarinas

- Margarina Premier® Vitamina E
- Margarina Premier® Canola
- Margarina Premier® Light
- Margarina Premier® Barra



colombiana la unión familiar en torno de la mesa, aún conserva gran importancia. El desayuno o la cena suelen ser momentos íntimos en los cuales ella puede acercarse a los suyos de la manera en que mejor sabe hacerlo: con una delicia culinaria.

Es por esto que dichos instantes encierran una relación muy estrecha con la comida. Por eso ellas siempre eligen lo que consideran ideal para su familia.

Qué mejor que una tajada de pan con margarina Premier®, (que ofrece presentaciones en barra o en copa), acompañada de una taza de chocolate batido con el amor de mamá para iniciar un duro día de trabajo.

Entregando sólo lo mejor

Pensando en entregar siempre lo mejor de la naturaleza al consumidor y con el apoyo en la tecnología de punta, Lloreda S.A., primera compañía de la industria

El primero, rico en vitamina E, antioxidantes y ácidos grasos. Es ideal para aquellos que cuidan su corazón, ya que ayuda a reducir la cantidad de LDL (colesterol malo) y a aumentar el HDL (colesterol bueno) en el organismo. Su exquisito sabor, suave aroma y color verde intenso resulta perfecto como aderezo natural para los más variados y deliciosos platos.

El segundo, es decir, el aceite de macadamia, es único por su delicado sabor y porque es uno de los productos más saludables de Premier, pues cuenta con los más altos niveles de mono-insaturados: 80 por ciento.

Su exquisito sabor es especial como aderezo para ensaladas e ideal para sellar las frituras, rostizar y cocinar carnes, pescados, pollo y vegetales. También puede ser usado en repostería y en la preparación de todas las delicias imaginables.

Cosas Que Usted No Sabía Sobre Premier

- En un año se vende suficiente Aceite Premier® para freír 440 millones de empanadas
- La botella de Aceite Premier® desde su creación emula las formas de una mujer saludable y esbelta
- En un año se vende suficiente Margarina Premier® para untar sobre 250 mil rebanadas de pan
- En los países desarrollados el 40% o más del consumo total de energía suele proceder de las grasas como las margarinas y los aceites.
- La grasa que contiene los productos Premier® también es importante para la absorción de las vitaminas liposolubles, A, D, E y K, así como para el β-caroteno.