

### **Algun otro benefisio.**

- Anti-infekshon.
- Mata virùs ku ta kousa grip, herpes, sarampi i otro malesanan.
- Mata bakteria ku ta kousa ulser, infekshon den garganta, ‘blaasonsteking’.
- Mata beskein i yist ku ta kousa ‘candidiasis’, pia di keshi, iritashon di bebi dor di bruki muhá.

### **Energia.**

- Fuente nutritivo di energia.
- Oumentá energia dor di alsa e energia fisiko.

### **Digestion i metabolismo.**

- Mehora digestion i apsorpsion di otro nutriente inkluso vitamina i mineral.
- Mehora uso di glukos (suku) den sanger.
- Aliviá strès riba e pánkreas i sistema di enzima den e kurpa.
- Yuda protehá kontra di osteoporosis.

### **Sistema imün.**

- Sostené i yuda funshonamentu di e sistema imün.
- Redusí inflamashon.

### **Órgano.**

- Yuda protehá kontra di malesa di nir i ‘blaasonsteking’.
- Disolvé piedad na nir.
- Yuda prevení malesa na higrá.

### **Balansa peso.**

- Promové pèrdida di peso dor di alsa e metabolismo utilisá dor di e kurpa pa haña energia na lugá di warda esaki komo fèt.

### **Kútis i kabei saludabel.**

- Apliká riba kueru pa forma un barera kontra infekshon .
- Sostené e balansa kímiko natural di e kueru.
- Tene e kútis suave i evitá kútis seku.
- Yuda kontrolá kaska den kabei.

Pa mas informashon: [www.jldspot.com](http://www.jldspot.com)  
R.S.V.: 518-9798



### **ZETA DI KOKO.**

Zeta di koko ta wòrdu primí for di e fruta di palma ‘Cocos Nucifera’. Spañónan a yam’é koko, ku ta nifiká ‘kara di makaku’, pasobra e tres hòlnan riba e koko ta reflehá kabes i kara di un makaku. ‘Nucifera; ta nifiká mata ku ta pari nechi.

Zeta di koko ta un zeta masha stabil ku ta hasié ideal pa kushiná na temperatura haltu manera ora ta hasa kuminda. Dor di su stabilitat e ta oksidá slou i no ta bira rans lihé. E ta keda bon te ku 2 aña, dor ku e ta kontené un kantidat haltu di fèt saturá. Zeta di koko ta kontené 92% di fèt saturá. Si e ta yen di fèt ‘malu’ di kon e ta wòrdu konsiderá komo e mihó zeta na mundu?

E kontesta ta sinta den e kadena di fèt saturá. Mayoría fet den kuminda tin un representashon di un kadena largu. Esaki ta mas difisil pa digerí. Zeta di koko ta kontené kadena nan di fèt saturá mas kòrtiku. ‘Medium Chain Fatty Acid (MCFA)’. E ‘MCFA’ ta mas fásil pa digerí i por wòrdu konvertí den energia. Esaki no ta akumulá den arteria kual ta minimalisá e miedu pa haña un atake di kurason. Tambe ta bisa ku e ta baha e kolesteròl ‘malu’, miéntras e ta hisa esun ‘bon’.

Koko ta masha nutritivo, haltu na fibra, vitamina i mineral . Tin un interes spesial pa zeta di koko, dor ku e ta kontené karakteristikanan kurativo, mas ku tur otro zeta i ta ekstensivamente usá den medisina den e poblashon Asiátiko i Pasífiko.

### **BENEFISIO DI ZETA DI KOKO.**

Zeta di koko ta forma un base pa un ungwento (zalf) ku ta wòrdu apsorbé fásil i ta wòrdu usá den preparashonnan pa e kueru di kabes. Dor ku e ta skuma bon, e ta masha gusta den preparashon di krema pa feita, habon i shampu.

E benefisionan di zeta di koko ta enserá kuido di kabei, kuido di kútis, alivio di strès, mantené nivel di kolesteròl, sistema imün, digestion i metabolismo adekuá, problema ku nir, malesa di kurason, preshon haltu, diabétis, dolò di orea, kuido di djente i fortalésé wesu, tambe kontra keintura haltu. E benefisionan di zeta di koko ta prosedé di e presensia di ‘lauric acid’, ‘capric acid’ i ‘caprylic acid’, su karakteristiká di ta anti-bakteria, anti-fungi , anti-mikrobio i sedativo.

