



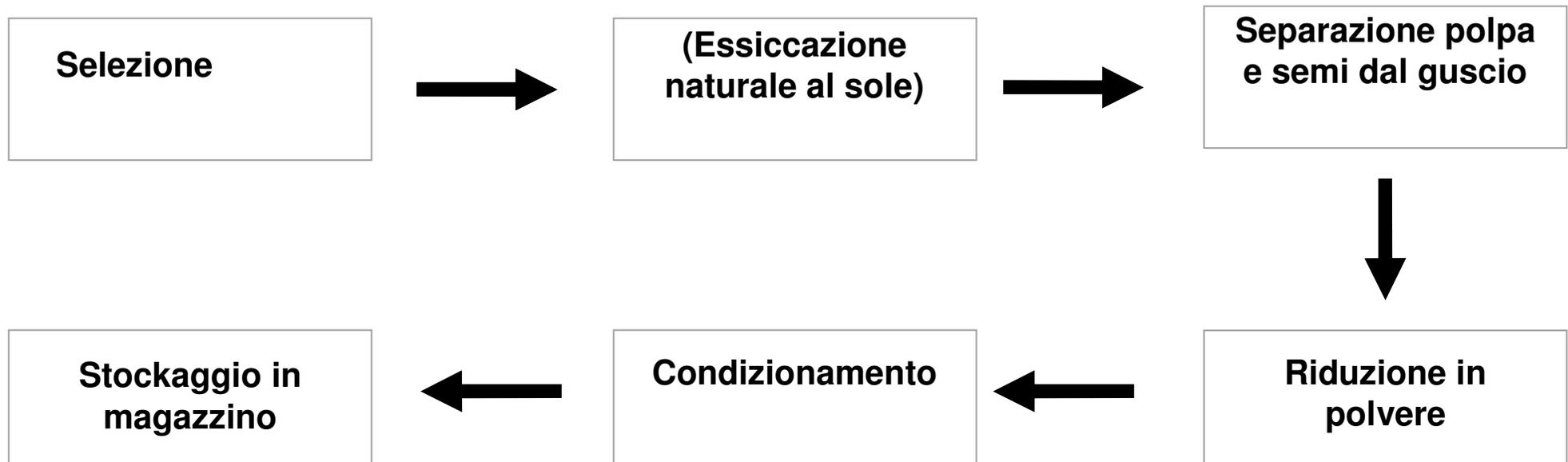






# Processo di produzione della farina

I frutti di baobab vengono raccolti dagli alberi. I gusci vengono spezzati e la polpa viene separata dai semi e dal guscio. Essa viene quindi macinata, suddivisa in particelle grossolane e fini (di misura compresa tra 3 e 600  $\mu$ )









# Processo di produzione dell'olio

L'olio viene estratto tramite spremitura meccanica a freddo. In questo modo vengono salvaguardate al meglio le sue caratteristiche chimiche e tecnologiche. Grazie alla particolare composizione di acidi grassi essenziali, in particolare il palmitico, il linolenico (Omega 3), il linoleico (Omega 6) e l'oleico (Omega 9), l'olio di semi di baobab penetra facilmente nella cute, donandole tono ed elasticità. L'olio aiuta a rivitalizzare in tempi brevi i tessuti epiteliali ed ha una azione antiossidante più che doppia rispetto a quella dell'olio di argan.

