

YAYOTE

COMPANY



PRESENTAMOS NUESTROS
**VINAGRES DE CIDRA (GUATILA)
& SUS *NUEVOS SABORES**

[@YAYOTE.CO](https://www.yayote.co) / [YAYOTE.CO](https://www.yayote.co)



SILVIA & OSCAR

YAYOTE
COMPANY

Somos una empresa que diseña, produce y distribuye fórmulas orgánicas a partir de productos naturales para el bienestar de las personas.

Detrás de este producto hay una historia de amor. Silvia y Óscar han trabajado por más de 30 años por la salud, el bienestar y la belleza. El conocimiento de medicamentos farmacéuticos y la fitoterapia, marcó el camino para crear productos naturales, sin contraindicaciones ni efectos secundarios, para contribuir al bienestar de las personas a través de las fórmulas que hoy Yayote Company distribuye.



TODOS NUESTROS VINAGRES SON A BASE DE

CIDRA O GUATILA

Yayote revitaliza y te da bienestar. La cidra (*sechium edule*) es un poderoso regenerador celular y antioxidante natural que contienen todos nuestros Yayotes. Nuestras fórmulas únicas, a diferencia del vinagre tradicional, permiten consumirlo directamente, en cualquier momento y sin disolver o diluir.





¿CÓMO?

¿CÓMO SE ALMACENA?

Solo debe estar bien cerrado; evite que reciba rayos directos del sol. Y lo más importante, tenlo siempre a la mano, o llévalo contigo.



¿QUIÉN?

¿QUIÉN PUEDE TOMAR YAYOTE?

No hay restricciones para la ingesta de Yayote. Desde niñ@s (con supervisión de los padres) hasta adult@s mayores pueden consumirlo si desean mejorar su salud.



¿CUÁNDO?

CUANDO LO DESEES

Puedes tomarlo sin disolver. Si deseas variar, puedes hacer mezclas con agua, zumo de limón o sábila; también lo puedes tomar frío, o en tu comida favorita. Yayote sabe bien.



¿CUÁNTO?

¿CUÁNTO DEBO TOMAR?

Yayote es un alimento 100% natural y no tiene límite de consumo, horario o contraindicaciones.

YAYOTE CUIDO

SABÍAS QUE...

DATOS SOBRE NUESTROS YAYOTES

<p>A</p> <p>LOS VINAGRES NO TIENEN FECHA DE VENCIMIENTO SEGÚN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005.</p>	<p>B</p> <p>POR SER UN PRODUCTO 100% NATURAL, YAYOTE PUEDE VARIAR UN POCO EN OLOR, SABOR O COLOR, DEPENDIENDO LA COSECHA.</p>	<p>C</p> <p>INCLUIR YAYOTE EN LA DIETA DIARIA ES UN APORTE INCREÍBLE PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE.</p>	<p>D</p> <p>¡ATENCIÓN! LA CIDRA, (GUATILA O CHAYOTE), NO DEBE CONFUNDIRSE CON LA SIDRA DE MANZANA. NUESTROS VINAGRES SON COMPLETAMENTE DISTINTOS.</p>
<p>E</p> <p>NUESTROS VINAGRES, SABEN BIEN, SE PUEDEN TOMAR DIRECTAMENTE, SIN DILUIR.</p>	<p>F</p> <p>NUESTROS VINAGRES NO DAÑAN EL ESMALTE DE LOS DIENTES NI LAS CUERDAS VOCALES A DIFERENCIA DE OTROS VINAGRES.</p>	<p>G</p> <p>NUESTROS CULTIVOS SON 100% ORGÁNICOS, CUIDADOS POR MANOS CAMPESINAS QUE REALIZAN SU LABOR DE FORMA TRADICIONAL, SIN EL USO DE QUÍMICOS.</p>	<p>H</p> <p>COMBATIMOS LAS PLAGAS QUE AFECTAN NUESTROS CULTIVOS DE MANERA TRADICIONAL Y NATURAL, REALIZANDO RIEGOS CON INFUSIONES CREADAS A BASE DE OTRAS PLANTAS.</p>

SIN PRESERVATIVOS/SIN EDULCORANTES/SIN ADITIVOS/SIN SABORIZANTES
SIN FUNGICIDAS/SIN PESTICIDAS/100% ORGÁNICO Y NATURAL, @YAYOTE.CO



LA MADRE

¿QUÉ ES LA MADRE?

Es el material sólido que ves en el fondo del envase: son células vivas que hacen que este producto sea un super alimento probiótico cargado de enzimas que regulan naturalmente la flora intestinal, virtud propia de la fermentación acética que es la técnica con la que producimos el Yayote. Esto es posible al ser un alimento natural que no ha sido pasteurizado, refinado, microfiltrado ni destilado.



CIDRA CON YACÓN



CIDRA CON AJO NEGRO



CIDRA CON MANZANA



CIDRA CON REMOLACHA



CIDRA CON TOMATE DE ÁRBOL Y RÁBANO



CIDRA CON ZANAHORIA

NUESTROS VINAGRES

Debido a la elección cuidadosa de los frutos que componen todos nuestros productos, Yayote tiene una base rica en probióticos; actuando en la microbiota, nivelando el pH del estómago, mejorando la digestión y controlando el peso e insulina. Además, combaten y previenen, efectivamente, enfermedades comunes como gastritis, colesterol alto, triglicéridos y problemas de tiroides, entre otras. Nuestros Yayotes no contienen azúcar, por esto contamos con el sello positivo que nos otorga el INVIMA.



VINAGRE DE
CIDRA CON YACÓN

El yacón es un tesoro natural. Rico en fructooligosacáridos, promueve una digestión saludable y fortalece la microbiota intestinal. Con un bajo índice glucémico y propiedades antioxidantes, regula el azúcar en sangre y fortalece el sistema inmunológico. Descubre el poder del yacón para una vida equilibrada y llena de vitalidad.



BENEFICIOS DE LA CIDRA Y EL YACÓN



- + EL YACÓN TIENE UN BAJO CONTENIDO CALÓRICO Y CONTIENE FRUCTOOLIGOSACÁRIDOS QUE PROPORCIONAN UNA SENSACIÓN DE SACIEDAD, REDUCIENDO EL APETITO
- + CONTIENE COMPONENTES ANTIINFLAMATORIOS, LO QUE PUEDE AYUDAR A ALIVIAR LOS SÍNTOMAS DE LA ARTRITIS Y OTRAS AFECCIONES INFLAMATORIAS

- + SU ALTO CONTENIDO DE INULINA Y FRUCTOOLIGOSACÁRIDOS LO CONVIERTE EN UN ALIMENTO BENEFICIOSO PARA EL ESTÓMAGO, REDUCIENDO EL ESTREÑIMIENTO Y LA IRRITACIÓN ESTOMACAL
- + SE HA DEMOSTRADO QUE EL YACÓN REDUCE LOS NIVELES DE TRIGLICÉRIDOS Y COLESTEROL LDL, ADEMÁS DE REGULAR LA PRESIÓN ARTERIAL

- + ESTIMULA EL PÁNCREAS Y AYUDA A MANTENER ESTABLES LOS NIVELES DE AZÚCAR



VINAGRE DE
**CIDRA CON
AJO NEGRO**

El ajo negro es una joya de la naturaleza, rico en alicina que reduce colesterol y presión arterial. Sus antioxidantes fortalecen el sistema inmunológico y combaten el envejecimiento celular. Rico en selenio, previene enfermedades cardiovasculares, mejora la circulación. Un imprescindible para una vida saludable y llena de vitalidad.



BENEFICIOS DE LA CIDRA Y EL AJO NEGRO



- + POR SU ACCIÓN VASODILATADORA, AYUDA A REDUCIR MIGRAÑAS, TROMBOS, HIPERTENSIÓN Y A PREVENIR ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES
- + EL AJO NEGRO CONTIENE UN GRAN NÚMERO DE AMINOÁCIDOS, LAS UNIDADES ESTRUCTURALES BÁSICAS QUE CONFORMAN LAS PROTEÍNAS DEL ORGANISMO. POR ESO ES RECOMENDABLE PARA LA FORMACIÓN Y REPARACIÓN DE HUESOS, ARTICULACIONES, TENDONES O LIGAMENTOS
- + DISMINUYE LA INFLAMACIÓN DE PRÓSTATA

- + APORTA TODOS LOS AMINOÁCIDOS ESENCIALES QUE EL CUERPO NECESITA Y NO ES CAPAZ DE FABRICAR, YA QUE DEBEMOS INGERIRLOS A TRAVÉS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE
- + AUMENTA LAS DEFENSAS
- + ANTIBACTERIANO
- + ENERGIZANTE
- + REGULA LA PRESIÓN ARTERIAL
- + DISMINUYE TRIGLICÉRIDOS Y COLESTEROL

- + DA FLUIDEZ A LA SANGRE PREVINIENDO LOS TROMBOS
- + DIURÉTICO
- + DISMINUYE CALORES DE MENOPAUSIA
- + MEJORA LOS TRASTORNOS MENSTRUALES
- + MEJORA PROBLEMAS DE ENDOMETRIOSIS
- + POTENTE REGENERADOR CELULAR, RECOMENDABLE PARA PACIENTES EN TRATAMIENTO DE QUIMIOTERAPIA



VINAGRE DE
**CIDRA CON
MANZANA**

La manzana, es una fruta versátil y nutritiva. Rica en fibra, vitaminas y antioxidantes, promueve una digestión saludable, fortalece el sistema inmunológico y contribuye a la salud cardiovascular. Su sabor refrescante y natural se une a la cidra en nuestro yayote para acompañar tus comidas mientras cuidas tu bienestar general.



*** SABOR DIFERENTE A LOS DEMÁS
VINAGRES DE MANZANA**

BENEFICIOS DE LA CIDRA Y LA MANZANA



- + EN SU PROCESO DE FERMENTACIÓN, OBTENEMOS ÁCIDO ACÉTICO, CON EFECTOS POSITIVOS PARA LA SALUD
- + BAJO EN CALORÍAS
- + EL ÁCIDO ACÉTICO DISMINUYE LOS NIVELES DE AZÚCAR EN LA SANGRE, LO QUE AYUDA A CONTROLAR LA DIABETES
- + MEJORA LA SENSIBILIDAD A LA INSULINA DURANTE UNA COMIDA ALTA EN CARBOHIDRATOS
- + REDUCE EL COLESTEROL Y MEJORA LA SALUD CARDÍACA
- + AYUDA A MANTENER UN PESO BALANCEADO Y REDUCIR LA GRASA VICERAL

- + AUMENTA LA SACIEDAD
- + EL ÁCIDO ACÉTICO MEJORA LA ACTIVIDAD DE LAS ENZIMAS DIGESTIVAS, ELIMINA BACTERIAS DAÑINAS Y REGULA LA ACIDEZ ESTOMACAL. ASÍ, ALIVIA LOS GASES Y ESPASMOS ESTOMACALES, Y OPTIMIZA LA DIGESTIÓN, CONTRIBUYENDO AL ADECUADO FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DIGESTIVO.
- + ACELERA LA RENOVACIÓN DE LA FLORA INTESTINAL, MEJORANDO LOS PROBLEMAS DE ESTREÑIMIENTO

- + AYUDA A MANTENER LIMPIO EL TRACTO URINARIO, YA QUE MANTIENE LA ORINA ÁCIDA
- + ES RICO EN POTASIO, AYUDA A ALCALINIZAR EL PH DE LA SANGRE, QUE A SU VEZ FAVORECE LA DIURESIS O ELIMINACIÓN DE LÍQUIDOS DEL CUERPO
- + CONTIENE POTASIO, AYUDANDO A ALIVIAR LOS CALAMBRES MUSCULARES, DOLORS MUSCULARES, INFLAMACIÓN



VINAGRE DE
**CIDRA CON
REMOLACHA**

La remolacha es una fuente poderosa de nutrientes esenciales. Con altos niveles de antioxidantes y betalaínas, promueve la salud cardiovascular y fortalece el sistema inmunológico. Su contenido en hierro y ácido fólico la convierte en un aliado para la salud sanguínea y la vitalidad general del organismo. Descubre el impacto positivo de la remolacha en tu bienestar diario.



BENEFICIOS DE LA CIDRA Y LA REMOLACHA



- + DESINTOXICACIÓN DEL HÍGADO
- + CONTIENE ANTIOXIDANTES
- + ANTI ANÉMICO POR ALTO CONTENIDO DE HIERRO
- + ESTIMULA EL SISTEMA CIRCULATORIO MEJORANDO LA SALUD CEREBRAL PROTEGIÉNDOLO DE LOS MICRO INFARTOS
- + CONTIENE BETALAÍNA
- + RICA EN VITAMINAS DEL GRUPO B1 AL B9

- + CONTIENE MINERALES NECESARIOS PARA EL ORGANISMO COMO: POTASIO, CALCIO, MANGANECIO, HIERRO, YODO Y SILICIO
- + POSEE FIBRAS SOLUBLES QUE TIENEN LA CAPACIDAD DE DISMINUIR LOS NIVELES DE COLESTEROL MALO EN EL TORRENTE SANGUÍNEO.
- + AYUDA EN DESÓRDENES DEL HÍGADO YA QUE ESTIMULA LOS PROCESOS DE DESINTOXICACIÓN DEL HÍGADO.

- + EQUILIBRA EL PH DEL ESTÓMAGO Y MEJORA LOS SÍNTOMAS DE REFLUJO GASTROESOFÁGICO COMO ACIDEZ, SENSACIÓN DE ARDOR Y FORMACIÓN DE GASES EN EL ESTÓMAGO



VINAGRE DE

CIDRA CON TOMATE DE ÁRBOL Y RÁBANO

El tomate de árbol, rico en vitamina C y antioxidantes, fortalece el sistema inmunológico y la salud de la piel, además de ser beneficioso para la digestión y la salud cardiovascular.

El rábano, lleno de antioxidantes y vitamina C, estimula la digestión y refuerza el sistema inmunológico. Su sabor picante y bajo contenido calórico lo hacen ideal para mantener un peso saludable y promover la salud cardiovascular.

YAYOTE
COMPANY



BENEFICIOS DE LA CIDRA, EL TOMATE DE ÁRBOL Y EL RÁBANO



- + AYUDA AL CORAZÓN
- + BUENA FUENTE DE FIBRA, POLIFENOLES, CAROTENOS, SODIO, POTASIO, COBRE, FÓSFORO, ÁCIDO FÓLICO MAGNESIO, Y ANTOCIANINAS, ASÍ COMO DE VITAMINAS A, C, E, K Y B6
- + SU APORTE DE VITAMINA A, NOS AYUDA A MANTENER UNA VISIÓN SALUDABLE, FAVORECIENDO TAMBIÉN LA APARIENCIA DEL CABELLO Y LA PIEL AL FORTALECERLOS Y NUTRIRLOS
- + ALIADO IDEAL EN TRATAMIENTOS PARA BAJAR DE PESO.

- + SU CONTENIDO DE FIBRA NOS AYUDA A REGULAR EL TRÁNSITO INTESTINAL, PREVIENIENDO EL ESTREÑIMIENTO Y REDUCIENDO LA INFLAMACIÓN ABDOMINAL.
- + RICO EN COMPUESTOS FENÓLICOS, FLAVONOIDES, ANTOCIANINAS Y CAROTENOIDEOS, ASÍ COMO EN VITAMINAS Y MINERALES QUE LE OTORGAN PROPIEDADES ANTIOXIDANTES, ANTIINFLAMATORIAS, ANTIMICROBIANAS
- + FORTALECE EL SISTEMA INMUNE PORQUE CONTIENE VITAMINA C

- + AYUDA A MEJORAR LOS PROCESOS DE ABSORCIÓN, ASIMILACIÓN Y DIGESTIÓN DE LOS NUTRIENTES
- + SU CONTENIDO DE VITAMINA C, ACTÚA COMO ANTIOXIDANTE, AYUDANDO A RESTAURAR TEJIDOS Y VASOS SANGUÍNEOS, AUMENTANDO EL NIVEL INMUNOLÓGICO DEL CUERPO, MANTENIENDO DIENTES Y HUESOS FUERTES.
- + TIENE PROPIEDADES DIURÉTICAS, AYUDANDO A ELIMINAR TOXINAS Y A LIMPIAR LOS RIÑONES.

YAYOTE CUIDO



VINAGRE DE
**CIDRA CON
ZANAHORIA**

La zanahoria es una aliada vital para la salud. Rica en betacarotenos, vitaminas A y C, fortalece la visión, mejora la piel y estimula el sistema inmunológico. Su fibra favorece la digestión y su bajo índice glucémico la hace ideal para mantener niveles de azúcar estables. Descubre el poder de la zanahoria incluyéndola a tu dieta diaria.



BENEFICIOS DE LA CIDRA Y LA ZANAHORIA



- + PROPIEDADES ANTIOXIDANTES
- + CICATRIZANTE
- + HIPOCOLESTEROLEMICO
- + AYUDA EN PROBLEMAS DIGESTIVOS POR AUSENCIA DE VITAMINA A , C Y FLAVONOIDES
- + RICO EN FIBRA SOLUBLE E INSOLUBLE
- + LAS FIBRAS PRESENTES DE LA ZANAHORIA, SIRVEN PARA LAS BACTERIAS BENEFICIOSAS DEL INTESTINO MANTENIENDO LA FLORA INTESTINAL

- + PREVIENE EL ENVEJECIMIENTO PREMATURO POR SER RICA EN ANTIOXIDANTES COMO LOS BETACAROTENOS, FLAVONOIDES Y GLUTEINA.
- + PROTEGE LA VISIÓN
- + FORTALECE EL SISTEMA INMUNOLÓGICO
- + DISMINUYE EL COLESTEROL MALO
- + BAJA EN CALORÍAS
- + RICA EN VITAMINA K

- + RICA EN FÓSFORO, AYUDANDO A MEJORAR EL AGOTAMIENTO FÍSICO.
- + AYUDA A PROBLEMAS DE LA PIEL COMO DERMATITIS Y PSORIASIS
- + POR SU ALTO CONTENIDO EN BETACAROTENOS PROTEGE Y MANTIENE EL BRONCEADO



[@YAYOTE.CO](#)

[WWW.YAYOTE.CO](#)

**NUEVOS
PRODUCTOS.**



MIEL^{CON} AJO NEGRO



100% ORGÁNICO

100% ORGÁNICO

Joya culinaria nacida de una antigua receta Japonesa (El Ajo Negro). Más que un delicioso condimento; contiene todos los beneficios del ajo, repotenciados al someterlo a una meticulosa fermentación natural en condiciones especiales de temperatura y humedad durante semanas, así se transforma en este tesoro de sabor y salud -el ajo negro- que junto con la miel de abejas es una poderosa mezcla de aminoácidos, vitaminas, minerales, hierro, cinc y antioxidantes. Hemos capturado la esencia de la receta original japonesa que Silvia aprendió durante sus viajes a la isla, para ofrecerte un producto lleno de beneficios y bienestar.

BENEFICIOS DE LA MIEL Y EL AJO NEGRO

- REGENERADOR CELULAR
- PROPORCIONA NUTRIENTES
- ELIMINA BACTERIAS RESISTENTES A ANTIBIÓTICOS.
- EXPECTORANTE POR EXCELENCIA
- GRAN FUENTE DE ENERGÍA
- RESUELVE PROBLEMAS DEL CUERO CABELLUDO Y CASPA
- RICA EN FLAVONOIDES, FENOLES Y ENZIMAS
- APORTA AMINOÁCIDOS, ÁCIDOS ORGÁNICOS, COMO EL ÁCIDO ACÉTICO Y EL ÁCIDO CÍTRICO.
- AL SER FUENTE DE CALCIO Y AYUDAR A SU ABSORCIÓN Y FIJACIÓN, MEJORA LA CORRECTA FUNCIÓN DEL CEREBRO, PREVIENE LA OSTEOPOROSIS Y OTROS PROBLEMAS ÓSEOS.
- MEJORA EL SISTEMA INMUNOLÓGICO, GRACIAS A SUS PROPIEDADES ANTIBACTERIANAS Y ANTIFÚGICAS
- RICO EN ÁCIDOS NATURALES, MINERALES, AMINOÁCIDOS Y ENZIMAS
- AL COMBATIR LAS INFECCIONES, ALIVIA MOLESTIAS DE LA GARGANTA Y CALMA LA TOS.
- ACELERA LA CICATRIZACIÓN Y REGENERACIÓN
- COMBATE EL ESTREÑIMIENTO Y FAVORECE A LAS BACTERIAS BENEFICIOSAS DE LA MICROBIOTA INTESTINAL.
- PROMUEVE LA RECUPERACIÓN DEL SUEÑO, PUES CONTRIBUYE A LA SECRECIÓN DE MELATONINA



AJO NEGRO



100% ORGÁNICO

100% ORGÁNICO

Ajo Negro, un superalimento. Es una joya nutricional que repotencia las propiedades del ajo convencional mediante un riguroso proceso completamente natural de fermentación en nuestra planta; cuidando detalladamente los niveles de temperatura, humedad y tiempo, para colocar al servicio de nuestros usuarios esta receta milenaria japonesa que Silvia aprendió durante sus viajes a la isla, creando un producto lleno de beneficios.

BENEFICIOS DEL AJO NEGRO

- NO GENERA HALITOSIS, DEBIDO A SU PROCESO DE FERMENTACIÓN SE ELIMINA LA CAPACIDAD DEL AJO COMÚN DE GENERAR MAL ALIENTO.
- TIENE UN SABOR DULCE/SALADO RECONOCIDO EN ORIENTE COMO UMAMI, LO QUE LO CONVIERTE EN UN DELICIOSO CONDIMENTO SUPERSALUDABLE.
- ES UN PODEROSO ANTIOXIDANTE, MÁS QUE EL AJO CONVENCIONAL PORQUE EL PROCESO DE FERMENTACIÓN POTENCIA SUS PROPIEDADES.
- ENERGIZANTE Y ESTIMULANTE MUY ÚTIL PARA LOS DEPORTISTAS Y PERSONAS CON BAJO ESTADO DE ÁNIMO.
- FAVORECE EL SISTEMA INMUNE, POR LO TANTO, AYUDA A AUMENTAR LAS DEFENSAS.
- MEJORA LA CIRCULACIÓN SANGUÍNEA AYUDANDO EN PROBLEMAS CARDIOVASCULARES.
- POR SER UN RECONOCIDO ANTIINFLAMATORIO AYUDA A MEJORAR LA FUNCIÓN HEPÁTICA.
- SE HA USADO HISTÓRICAMENTE PARA COMBATIR LA HIPERTENSIÓN
- RECONOCIDO HISTÓRICAMENTE COMO APOYO EN EL TRATAMIENTO DE PARÁSITOS INTESTINALES.
- RECONOCIDO ANTIBIÓTICO NATURAL ÚTIL PARA PREVENIR RESFRIADOS Y OTRAS INFECCIONES.
- POSEE MÁS POLIFENOLES QUE EL AJO COMÚN POR LO QUE ES UTILIZADO PARA PREVENIR EL CÁNCER.
- POSEE MEJOR CAPACIDAD QUE EL AJO COMÚN PARA ATRAPAR RADICALES LIBRES.

GRACIAS.

@YAYOTE.CO

WWW.YAYOTE.CO

**EXISTIMOS SOLO PARA
LLEVAR BIENESTAR**

PEDIDOS



**310 452 4351
322 679 7939**

SIGUENOS

@YAYOTE.CO

SILVIA & OSCAR
