

Beneleit<sup>®</sup>  
alimentos

LO SALUDABLE SABE BIEN

— PORTAFOLIO DE —  
**OPCIONES DE CONSUMO**





# Beneleit<sup>®</sup> alimentos

LO SALUDABLE SABE BIEN



## NUESTRO RESPALDO

**BENELEIT** nace del sueño de su fundador Daniel Escudero por mejorar la vida de las personas a través de una gran oportunidad de desarrollar su propio negocio y obtener una excelente nutrición.

Inició su carrera como hacedor de REDES (**MERCADEO POR NIVELES MÚLTIPLES**) en el año 2000.

**BENELEIT** surge de unificar dos términos en latín: **BENE** <<buen>> y **LEIT** <<líder>> formando así el concepto **BENELEIT** <<Buen líder>>. La compañía tiene claros sus objetivos: Formar líderes comprometidos en formar líderes para el futuro y obtener productos de alta calidad, exclusivos al alcance de todos.



¡Haz de tus comidas una experiencia gourmet con nuestros frijoles!  
100% naturales, 0% conservadores, simplemente deliciosos.

### Beneficios

- Fuente de proteínas.
- Ricos en fibra.
- Bajos en grasas saturadas y colesterol.
- Fuente de carbohidratos complejos.
- Ricos en vitaminas y minerales.
- Ayuda en la pérdida de peso.
- Regulación del azúcar en sangre.
- Versatilidad en la cocina.



**Ingredientes:** Frijol negro, sal yodada, cebolla en polvo, ajo en polvo.

—SIN CONSERVADORES—





El secreto está en la pureza:  
Es la elección perfecta para quienes  
buscan calidad sin aditivos.

### Beneficios

- Fuente de proteínas.
- Ricos en fibra.
- Bajos en grasas saturadas y colesterol.
- Fuente de carbohidratos complejos.
- Ricos en vitaminas y minerales.
- Ayuda en la pérdida de peso.
- Regulación del azúcar en sangre.
- Versatilidad en la cocina.



**Ingredientes:** Frijol negro, sal yodada, cebolla en polvo, ajo en polvo.

—SIN CONSERVADORES—



## Pasos para preparar:

No necesitas una olla a presión



Vierta 300 ml de agua caliente por cada 100 g de frijol deshidratados.



Agregue gradualmente el frijol deshidratado.



Al mismo tiempo que mezcla para integrar por completo.



El producto está listo para consumirse o para personalizar.



**¿Por qué seguir usándola?**

¡Dile adiós a la olla a express y dile hola a una alternativa mejor!

# Algunas recetas

No necesitas una olla a presión

## Frijoles Refritos

Ingredientes: Frijoles deshidratados, aceite, cebolla, ajo, sal.

Proceso: Cocina los frijoles hasta que estén tiernos, luego fríelos con cebolla y ajo en aceite hasta que se vuelvan cremosos.

## Sopa de Frijoles

Ingredientes: Frijoles deshidratados, caldo de pollo o vegetal, zanahoria, cebolla, ajo.

Proceso: Cocina los frijoles con los vegetales y el caldo hasta que estén suaves, luego licua y sirve.

## Hamburguesas de Frijoles

Ingredientes: Frijoles deshidratados (cocidos), pan rallado, cebolla, ajo, comino, huevo.

Proceso: Tritura los frijoles, mezcla con los demás ingredientes, forma hamburguesas y cocina a la parrilla.



## Ensalada de Frijoles

Ingredientes: Frijoles deshidratados (cocidos), maíz, tomate, cebolla, cilantro, limón, aceite de oliva.

Proceso: Mezcla los ingredientes en un tazón y sazona al gusto.

## Frijoles con Queso

Ingredientes: Frijoles deshidratados, queso rallado, salsa de tomate, jalapeños.

Proceso: Cocina los frijoles y luego agrega el queso y la salsa. Sirve con jalapeños.





**Beneleit<sup>®</sup>**  
**alimentos**

LO SALUDABLE SABE BIEN

PORTAFOLIO DE  
**OPCIONES DE  
CONSUMO**