



Xoconostle en Almíbar de Pulque

Características:

La *Opuntia matudae* u *Opuntia Xoconostle* o *Tuna Agria* es una planta que tiene las características para ser considerada un alimento valioso y es un importante factor de sustento económico del campesino mexicano y un ingrediente en la cocina indígena, como el *Xoconostle en Almíbar de Pulque*.

El Xoconostle es la fruta del nopal que pertenecen a la familia de Cactáceas y subfamilia las mamilarias, Este tipo de tuna se reproduce todo el año y si no se corta puede permanecer ideal en la mata del nopal.

En México existen más de 15 variedades, pero las más comunes y comerciales son: burrero, Cuaresmeño, amarillo, blanco y colorado.

El cultivo de la planta del nopal es utilizando un proceso orgánico o natural, es decir que no se utilizan sustancias químicas de ningún tipo y se manejan en invernaderos móviles para cubrir en temporadas de frío y descubrir en temporadas de lluvia para aprovechar el agua pluvial con esto se asegura el sabor del fruto Agrio en su punto y la consistencia de su masa jugosa dejando una consistencia gomosa que conserva todas sus propiedades adecuadas para la realización de *Xoconostle en Almíbar de Pulque*.

El *Xoconostle en Almíbar de Pulque* es 100% orgánico, sin conservadores, ni colorantes artificiales, endulzado naturalmente gracias a que se utiliza pura fruta de alta calidad y envasado al vacío.



Ventajas y Beneficios de su Consumo:

1. Tiene una función antibacterial por contener betalaína.
2. Tiene propiedades antioxidantes y anticancerígenas.
3. Su fibra ayuda a limpiar el intestino y da la sensación de saciedad, ayuda en el estreñimiento.
4. Aporta calcio, potasio, magnesio, cobre, hierro y vitamina A, C y K, alto contenido en antioxidantes como fenoles, ácido ascórbico y betalainas (o pigmentos rojos).
5. Contiene Vitamina K, lleva a cabo la coagulación de la sangre.
6. Fortalece el sistema inmunológico: La Vitamina A alimenta a los glóbulos blancos que combaten infecciones; fortalece los huesos y dientes, además ayuda a mantener una piel saludable.
7. Ayuda a reforzar todo el Sistema Respiratorio por su alta cantidad de Vitamina C.
8. Ayuda a la formación de proteínas: Por su aporte alto de Vitamina C; contribuye a la regeneración de la piel, tendones, ligamentos y vasos sanguíneos, así como a mantener y reparar el cartílago y a mejorar la cicatrización
9. Reduce los niveles de azúcar en la sangre: al controlar los niveles de colesterol malo (LDL), y triglicéridos en la sangre por contener polisacáridos que producen un efecto contra la Diabetes.
10. En infusión apoya a tratar la tos.
11. Reduce el dolor de cabeza y la migraña.
12. No contiene Alcohol su proceso de graduación es por fermentación destilada.
13. Es un producto con poca demanda en su estado natural, pero transformándolo en *Xoconostle en Almíbar de Pulque*, se obtuvo un producto nutritivo, rico en ácido ascórbico y con buena aceptación.



Presentaciones de Producto:

 Frasco Chico con 240 grs



Sugerencias de consumo:



Xoconostle en Almíbar de Pulque **acompañado con queso cottage**

Coctel de frutas

Mouse decorado con Xoconostle en Almíbar de Pulque

Bombín de Xoconostle en Almíbar de Pulque

Xoconostle en Almíbar de Pulque **con Crema**



Nota: Los beneficios y propiedades de este producto natural y orgánico se catalogan dentro de la medicina alternativa no siendo un tratamiento médico. En caso de mujeres embarazadas y en lactancia u otros casos complejos de salud se sugiere consultar a su médico.

ⁱ (FLOREL'20, 2020)



contacto@virorganic.com.mx



www.virorganic.com.mx



55.23.31.09.71 - 55.29.30.29.30



@virorganiccomercializadora



comercializadoraviorganic