



Liston de Nopal

Características:

El Liston de Nopal es un producto sacado de las pencas de nopal deshidratada de la cual se sacan 2 tipos Listones Salados que son los que contienen limón persa y Sal y los Listones Enchilados que se ocupa chile piquín.

El Nopal es una especie de cactus (de la familia de las cactáceas) típica de zonas áridas. Es una especie perene y succulenta, es decir, no pierde hojas en una estación del año y guarda una gran cantidad de agua en sus tallos. Su estructura consta de varios tallos y ramas formados por unos segmentos planos llamados cladodios o pencas, que pueden ramificarse. Estas son color verde, ovalados y su superficie cerosa posee espinas.

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.

Se utiliza Sal Kosher que es refinada la cual no contiene aditivos de ninguna especie, extraída de minas o agua que se genera en el deshielo en las faldas de las montañas, su contenido de cloruro de sodio es igual que la sal tradicional del 90% y a pesar de que su cristal es ligeramente más grueso el sabor que genera en los alimentos es más agradable y su facilidad de eliminación es más rápida que la sal normal.

En este producto se utiliza chile piquín el cual es cosechado orgánicamente y su recolección y selección es manual, su molienda es con molino de piedra negra para que se conserve el sabor original.

El proceso de deshidratación se ejecuta a través de equipos moleculares naturales que evitan las radiaciones de los rayos solares o del calentamiento de resistencias eléctricas evitando así contaminación en el proceso.



contacto@virorganic.com.mx



www.virorganic.com.mx



55.23.31.09.71 55.29.30.29.30



@virorganiccomercializadora



comercializadoraviorganic

Ventajas y Beneficios de su Consumo:

1. Tiene un alto contenido de agua entre 90 y 92%.
2. Contiene minerales, calcio, potasio, magnesio, sodio y fierro, aluminio, entre otros.
3. También es rico fibra, vitaminas A, C, K, B1, B2, B3 y B6 y clorofila.
4. **Digestión:** A partir de su riqueza en fibra soluble, posee un efecto de saciedad y de reducción en la absorción de grasa a nivel intestinal, contribuyendo a la disminución de peso.
5. Además, las fibras vegetales del nopal controlan el exceso de producción de ácido gástrico y protegen la mucosa del estómago e intestinos.
6. **Diabetes:** Tiene un poder hipoglucemiante muy recomendable como prevención y tratamiento de este padecimiento, ya que disminuye las concentraciones de glucosa en la sangre.
7. **Osteoporosis:** Científicos de la UNAM descubrieron que su harina reduce el riesgo a desarrollar esta enfermedad debido a su contenido de calcio. Las pencas de nopal más grandes y maduros son las que contienen más calcio.
8. **Anticancerígeno:** La presencia de fibra dietética ayuda a diluir la concentración de células potencialmente cancerígenas que se puedan presentar en el colon, con lo que se previene, en cierta medida, la aparición de este padecimiento.
9. **Antioxidante:** Debido a sus altos antioxidantes ayuda a combatir los radicales libres que envejecen la piel. Ayuda a regenerar las células de la piel para permitir la cicatrización de las heridas.
10. **Salud cardiaca:** Los aminoácidos y las fibras que contiene el nopal actúan de manera conjunta con efectos antioxidantes y las vitaminas presentes previenen la formación de placas grasosas en las arterias, reduciendo el riesgo de padecer enfermedades del corazón.
11. **Contra infecciones:** Tanto el consumo del nopal como la aplicación de productos tópicos de pencas de nopal, tienen efectos benéficos en heridas e infecciones de la piel.
12. Previene las úlceras gástricas y mejorar la circulación sanguínea, también ayuda a combatir el estreñimiento ya que es rico en fibra
13. El producto es una botana, pero con la ventaja de no contener harina ni aceite ya que es un producto elaborado por deshidratación; se puede consumir como botanas.



Presentaciones de Producto:

- ✚ Bolsa de Listón de Nopales con 25 gr salado o enchilado
- ✚ Bolsa de Listón de Nopales con 50 gr salado o enchilado
- ✚ Bolsa de Listón de Nopales con 125 gr salado o enchilado



Sugerencias de consumo:



Botanas para cualquier ocasión combinadas con cualquier producto



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 (XONOTUTEM'20, 2020)



contacto@virorganic.com.mx



www.virorganic.com.mx



55.23.31.09.71 55.29.30.29.30



@virorganiccomercializadora



comercializadoraviorganic