



Mermelada de Nopal

Características:

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 rodeadas de una pelusa; estos grupos de espinas son los gloquidios.

Las flores crecen solitarias a lo largo de los bordes o en las uniones de las pencas, con varios pétalos que pueden ser amarillos, rojos o blancos. Después de la floración se desarrollan frutos en forma de pera invertida, de colores que van desde el verde claro hasta el rojizo e incluso púrpura. Su piel es ligeramente dura y está cubierta de gloquidios.

La carne del interior es dulce, jugosa, gelatinosa y de un color semejante al de la piel, con varias semillas pequeñas.

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.

Existen varias clases de plantas el Nopal Verdulero es el producto más comercial, debido que esta mata se puede producir en invernaderos durante todo el año conservando sus características naturales de la planta o al aire libre siempre y cuando se cuente con el clima adecuado y el suministro de agua.

Las mermeladas Nopal hechas naturalmente 100% orgánicas, sin conservadores, ni colorantes artificiales, endulzadas naturalmente gracias al tipo de cultivo de Nopal y su alta calidad dándole un sabor agri dulce y envasado al vacío.

En comparación de las mermeladas comerciales con tenido bajo de fruta (20-30%), cantidades altas de azúcar, espesantes, conservadores y colorantes artificiales.



Ventajas y Beneficios de su Consumo

1. Tiene un alto contenido de agua entre 90 y 92%.
2. Contiene minerales, como calcio, potasio, magnesio, sodio y pequeñas cantidades de 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.



Presentaciones de Producto:

🚦 Frasco de 240 gramos



Sugerencias de consumo:



Se puede comer en galletas o pan tostado



Se puede comer en sándwich



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