



Mermelada de Xoconostle

Características¹:

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 la *Mermelada de Xoconostle*.

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 *Mermelada de Xoconostle*.

Las mermeladas hechas naturalmente 100% orgánicas, sin conservadores, ni colorantes artificiales, endulzadas naturalmente gracias a que se utiliza pura fruta de alta calidad 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 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 Mermelada de Xoconostle, se obtuvo un producto nutritivo, rico en ácido ascórbico y con buena aceptación.
14. La Mermelada de xoconostle puede combinarse con miel o jugo de limón que favorece la pérdida de peso en alguna de tus dietas.



Presentaciones de Producto:

🚦 Frasco Chico con 240 grs



Sugerencias de consumo:



Untable en galletas, pan tostado o Hot cakes



Tarta decorada y rellena con Mermelada de Xoconostle



Empanadas rellenas de Mermelada de Xoconostle



Bombín de Mermelada de Xoconostle



Pechugas bañadas con Mermelada de Xoconostle



Aperitivo de queso crema con Mermelada de xoconostle y galletas



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



comercializadoravirorganic