



Mermelada de Tuna

Características :

La Mermelada de Tuna es una fruta proveniente del nopal, que es uno de las plantas más representativas de México.

De acuerdo con estudios realizados la tuna contiene diversas vitaminas como la C y B, calcio, potasio y fósforo y propiedades astringentes y antisépticas. Su sabor es dulce, fresco y aromático. Se usa para producir miel, vino, licores y otros como el queso de tuna. Contiene un 15% de carbohidratos de buena calidad. Es alcalinizante, es decir, su capacidad para neutralizar los ácidos digestivos y ayuda a combatir el recargo biliar.

Tradicionalmente la tuna ha sido usada por ser un antiinflamatorio y funciona como laxante en el caso de comer la pulpa o bien si se ingiere la semilla produce efecto contrario.

Es útil para tratar casos de Obesidad por su gran cantidad de fibra puesto que retarda el tiempo de absorción de los nutrientes que entran a la sangre y por lo tanto facilita su eliminación. Además, crea una sensación de saciedad por lo que disminuye el apetito.

Es considerado un antidiabético por presentar saponinas, por lo que el consumo de esta induce a que el organismo obtenga una mayor sensibilidad a la insulina produciendo baja elevación de la glucosa sanguínea.

Ayuda a eliminar el exceso de colesterol "malo" evitando que se absorba gran parte y no se acumule en venas y arterias. Los aminoácidos, la fibra y el niacina previene que el exceso de azúcar en la sangre se convierta en grasa, además que actúa metabolizando la grasa y los ácidos grasos reduciendo el colesterol.

Las tunas rojas contienen mayor cantidad de betalainas que en la tuna blanca, estos pigmentos han demostrado tener un efecto antioxidante. Estudios demuestran que estas betalainas tienen un efecto antiinflamatorio y anticancerígeno, como el cáncer de colon o próstata.

Las mermeladas hechas naturalmente 100% orgánicas, sin conservadores, ni colorantes artificiales, bajas en azúcares, mermelada de pura fruta 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.

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. Incrementa los niveles y la sensibilidad a la insulina logra estabilizar y regular el nivel de azúcar en la sangre.
2. Es antioxidante
3. Es antiinflamatorio
4. Es anticancerígeno
5. Disminuye el colesterol "malo"
6. Es astringentes y antisépticas
7. El consumo de la semilla tiene efectos antidiarreicos
8. Combate el recargo biliar
9. El consumo de la pulpa ayuda con la buena digestión
10. Reducción de Triglicéridos
11. Fortalece el Sistema Inmune
12. Previene la Deshidratación



Presentaciones de Producto:

- ✚ Frasco de Tuna Blanca 240 gramos



- ✚ Frasco de Tuna Roja 240 gramos



Sugerencias de consumo:



Untada en Galletas, pan tostado, hot cakes



Rellenos o decoración de Pasteles y empanadas



Ricos 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