

CONSERVAS

Producto	Castañas al Almíbar
Productor	Agrocomercial Frutos de Lipimávida, Comuna de Vichuquén, Curicó, VII Región del Maule, Chile.
Descripción	Fino producto artesanal, elaborado en base de castañas.
Presentación	Frasco de vidrio transparente de 500 gr. Etiqueta definida por cliente.
Embalaje	Por definir.
Ingredientes	Castañas naturales, azúcar y agua.
Duración	2 años a partir de la fecha de elaboración.
Producción	Las castañas son cosechadas entre abril y mayo. Las frutas frescas son peladas, envasadas y cocidas con almíbar (mezclar de azúcar y agua). La elaboración de las castañas es un proceso manual.
Disponibilidad	Acuerdos de compra deben tomarse previos a la cosecha.
Análisis	Análisis solicitados por el cliente.
Instrucciones de uso	Se recomienda consumirlo con crema, como acompañamiento de helados o ingrediente para postres. Después de abrir mantener refrigerado.
Beneficios alimentarios	Las castañas contienen hidratos de carbono y proteínas de alta calidad, éstos hidratos de carbono ayudan a neutralizar estómagos acidificados. Además las castañas tienen una alta cantidad de vitamina C, vitamina B y de minerales como fósforo, hierro, calcio, magnesio y potasio.

