

CONSERVAS

| | |
|--------------------------------|--|
| Producto | Membrillos al Jugo |
| Productor | Agrocomercial Frutos de Lipimávida, Comuna de Vichuquén, Curicó, VII Región de Maule, Chile. |
| Descripción | Fino producto artesanal chileno elaborado con membrillos y azúcar. Delicioso postre agridulce. |
| Presentación | Frasco de vidrio transparente de 500 cc. o 1000 cc. Etiqueta definida por cliente. |
| Embalaje | Por definir. |
| Ingredientes | Membrillos, azúcar y agua. |
| Duración | 2 años a partir de la fecha de elaboración. |
| Producción | Durante abril y mayo los membrillos son cosechados. Después las frutas frescas son peladas, envasadas y cocidas con almíbar (mezclar de azúcar y agua). La elaboración de los membrillos 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 consumir éste producto con helado o con crema. Además puede usarse para la preparación de diferentes postres. Después de abrir mantener refrigerado. |
| Beneficios alimentarios | Los membrillos contienen mucha pectina, la cual se adhiere a sustancias nocivas y desintoxica el organismo. Además el consumo de éstas frutas disminuye el colesterol y contienen potasio lo cual es importante para el equilibrio hídrico y la transferencia de los estímulos. Los membrillos también contienen vitamina C, ácido fólico, sodio, zinc y hierro. |

