

## CONSERVAS

<b>Producto</b>	Papayas en Almíbar
<b>Productor</b>	Agrocomercial Frutos de Lipimávida, Comuna de Vichuquén, Curicó, VII Región de Maule, Chile.
<b>Descripción</b>	Producto artesanal chileno, elaborado con Papayas y azúcar.
<b>Presentación</b>	Frasco de vidrio transparente de 450 cc. ó 1000 cc. Etiqueta definida por cliente.
<b>Embalaje</b>	Por definir.
<b>Ingredientes</b>	Papayas naturales, azúcar y agua.
<b>Duración</b>	2 años a partir de la fecha de elaboración.
<b>Producción</b>	Las papayas son cosechadas desde noviembre hasta marzo. Las frutas frescas son peladas, envasadas y cocidas con almíbar (mezclar de azúcar y agua). La elaboración de las papayas es un proceso manual.
<b>Disponibilidad</b>	Acuerdos de compra deben tomarse previos a la cosecha.
<b>Análisis</b>	Análisis solicitados por el cliente.
<b>Instrucciones de uso</b>	Se recomienda usarla para la preparación de postres y repostería variada.  Después de abrir mantener refrigerado.
<b>Beneficios alimentarios</b>	Las papayas tienen propiedades antioxidantes, ya tienen alto contenido de vitaminas A y C, además contienen magnesio y potasio, que participan en la contracción muscular. Su consumo mejora la digestión por contener una enzima llamada papaína, que favorece la descomposición de las proteínas.



**Comparte** SA

