

CONSERVAS

Producto	Pasta de Ají roja
Productor	Por la Unión y Esperanza Ltda., Comuna de Péncahue, Talca, VII Región de Maule, Chile.
Descripción	Fino producto artesanal chileno a base de ají rojo picante.
Presentación	Frasco de vidrio transparente de 170 g. Etiqueta definida por cliente.
Embalaje	Por definir.
Ingredientes	Ají rojo (77%), .vinagre blanco, aceite de maravilla, sal, ajo.
Duración	3 años a partir de la fecha de elaboración.
Producción	Los ajíes son cosechados durante marzo, y son llevados a la planta de proceso, aquí son pesados, lavados , despepados y vueltos a pesar. Luego se cuecen con aceite, vinagre, sal y ajo, esta mezcla es molida formando así una pasta la que se vuelve a cocer para posteriormente envasarla al vacío en caliente, previa esterilización de los frascos. Finalmente se pausterizan los frascos para eliminar posibles contaminantes. La elaboración de la pasta de ají es un proceso manual.
Disponibilidad	Acuerdos de compra deben tomarse previos a la cosecha.
Análisis	Análisis solicitados por el cliente.
Instrucciones de uso	Es una pasta muy picante, Se recomienda consumirla con pan, carne, verduras o como ingrediente en sopas y salsas. Después de abrir mantener refrigerado.
Beneficios alimentarios	El ají contiene capsaicina, un alcaloide que produce el sabor picante, y la sensación de ardor. Este sustancia provoca además una dilatación de los vasos sanguíneos y activa la circulación del sangre. Aparte el consumo de ají puede matar gérmenes patógenos y estimula las enzimas digestivas, el sistema inmunológico y el metabolismo.