

## CONSERVAS

<b>Producto</b>	Pasta de Morrón
<b>Productor</b>	Por la Unión y Esperanza Ltda., Comuna de Pencahue, Talca, VII Región de Maule, Chile.
<b>Descripción</b>	Fino producto artesanal chileno a base de morrón.
<b>Presentación</b>	Frasco de vidrio transparente de 170 g. Etiqueta definida por cliente.
<b>Embalaje</b>	Por definir.
<b>Ingredientes</b>	Morrón, .vinagre blanco, aceite de maravilla, sal, ajo.
<b>Duración</b>	3 años a partir de la fecha de elaboración.
<b>Producción</b>	Los morrones son cosechados durante febrero, 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.
<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 consumirla con pan, carne de ave, carne picada, verduras, pasta o como ingrediente en sopas y salsas.  Después de abrir mantener refrigerado.
<b>Beneficios alimentarios</b>	El Morrón contiene minerales como potasio, magnesio, hierro, calcio y fibras vegetales. El consumo facilita la digestión y estimula el metabolismo. Además contiene vitaminas A y C, y ayuda a prevenir el cáncer por los carotenos que posee.