

CONSERVAS

Producto	Mermelada de Papaya
Productor	Agrocomercial Frutos de Lipimávida, Comuna de Vichuquén, Curicó, VII Región de Maule, Chile.
Descripción	Mermelada elaborada con papayas naturales, azúcar y preservantes.
Presentación	Frasco de vidrio transparente de 500 gr. o 1000gr. Etiqueta definida por cliente.
Embalaje	Por definir.
Ingredientes	Papayas naturales, azúcar, agua, benzoato, sorbato.
Duración	2 años a partir de la fecha de elaboración.
Producción	Las papayas son cosechadas desde noviembre hasta marzo. Las Frutas frescas son peladas, cortadas, envasadas y cocidas por las mujeres de Frutos de Lipimávida. La elaboración de la mermelada es un proceso manual.
Disponibilidad	Todo el año. Acuerdos de compra deben tomarse previos a la cosecha.
Análisis	Análisis solicitados por el cliente.
Instrucciones de uso	Se recomienda usarla para untar panes, para la preparación de postres, para rellenar tortas y panqueques o como salsa para helados. Después de abrir mantener refrigerado.
Beneficios alimentarios	Las papayas contienen más vitamina C y vitamina A que las naranjas, por lo que son buenos antioxidantes, además contiene magnesio y potasio, que ayudan a prevenir calambres. Su consumo mejora la digestión ya que contiene una enzima llamada papaína, que favorece la descomposición de las proteínas.



Comparte SA

