



amazonian
export
Adding value to field

BROCHURE

**FRUTAS, VEGETALES,
ESPECIAS Y PISCICULTURA.**



FRUTAS

Aguacate Hass

El aguacate Hass es de forma ovalada y tiene pequeñas costras, se puede cortar fácilmente y tiene un regusto magnífico. Tiene un grosor entre ambiente y grande y pesa entre 140 y 360 gramos. La piel de este tipo de aguacate es seca pero flexible y se oscurece cuando está madura.



Papaya Maribel

La Papaya Maribel es muy dulce, consistente y deliciosa.

Se le conoce como una fruta que se puede consumir sola o directamente en jugos y dulces (elaborados a partir de frutas verdes cocidas con azúcar), y su alto contenido en papaína ayuda a digerir alimentos difíciles, tiene propiedades asombrosas.

Cacao

El cacao es una fruta amazónica en forma de almendra que se utiliza principalmente para la preparación de chocolate.

Un grano de cacao contiene una gran cantidad de sustancias nutritivas, como proteínas, almidones, taninos, agua, sales y oligoelementos, ácidos orgánicos, teobromina, cafeína, entre otros ...



Mango Tommy

La piel del mango cambia de verde a amarillo a rojo cuando está maduro y desprende un aroma dulce. En el medio de la pulpa hay un hueso largo y plano.

Los Mango Tommy son populares por su transporte y manejo, resistencia al impacto y daño, tienen una vida más larga que otros mangos.



Piña

The pineapple is a sweet but citrus tropical fruit, it is characterized by its coarse skin and its green crown-like stem. Its interior is yellow and delicious but its heart is not eaten.



Uchuva

La uchuva es una fruta semiácida, redonda, amarilla, dulce y corta, y viene envuelta en una corteza pronúbica.

Se considera una fruta exótica y se utiliza para preparar helados, yogures, glaseados y chutneys. Su alto contenido en pectina lo hace ideal para la preparación de mermeladas y salsas, aunque también es muy rico solo.



Gulupa

La gulupa es una deliciosa fruta exótica cuyos usos van desde los beneficios para la salud hasta el cuidado personal y la decoración. Gracias a sus propiedades antioxidantes, la gulupa ayuda al sistema cardiovascular previniendo la oclusión arterial, también ayuda a conciliar el sueño.



Pitaya

La pitaya amarilla está envuelta en una piel con espinas que se quitan antes de ser comercializada, tiene una pulpa blanca y está llena de semillas negras muy pequeñas que destacan por su efecto laxante.

Banano Extra

El banano extra es un plátano de tamaño mediano, tiene un sabor dulce, su simpatía de serie ámbar y su pulpa cremosa con su olor inconfundible son un reclamo de alegría.



Banano Bocadillo

A diferencia del banano extra, esta variante de banano es de tamaño pequeño, sin embargo, es más dulce que el banano convencional y su sabor es más intenso.

Granadilla

La fruta de la pasión o Granadilla es de forma elíptica, tiene un tamaño de alrededor de 6 a 7,5 cm y es de color naranja ictericia cuando alcanza la madurez. Externamente el residuo es homogéneo y consistente y por dentro es blanco y elegante. Su pulpa es de color grisáceo, tiene una esencia aromática y se caracteriza por múltiples semillas negras en su interior.



Limón



El limón es una pequeña fruta cítrica de color verde o amarillo y es una buena fuente de ácido cítrico y ácido ascórbico (vitamina C). El jugo se usa para dar sabor a alimentos y bebidas y para prevenir el escorbuto. El aceite de limón se extrae de la piel y se usa para aromaterapia.

Maracuyá

Esta fruta cítrica es originaria de la Amazonía y es considerada exótica por la comunidad culinaria debido a su característica acidez y amargor.

La Fibra, que se obtiene principalmente de semillas, ayuda a mejorar el estreñimiento y la microbiota intestinal. Contiene alcaloides llamados Harmol y Harmane que tienen efectos sedantes, relajantes y beneficiosos sobre el sistema nervioso.





Uva Isabel

La Uva Isabel es una variedad de uva que se adapta de forma óptima a las condiciones climáticas preferidas en la región Norte de Santander y es ampliamente aceptado en el mercado local.

Este tipo de uva es ideal para la extracción de microorganismos para la elaboración de vino, principalmente levaduras, mohos, y algunos ácidos, bacterias lácticas y acéticas.

Mora

Las moras son frutos formados por pequeñas semillas colocadas en racimos. Contiene frutos secos que a veces no son molestos para comer y su sabor es agrio y un poco dulce. Se utiliza principalmente en gelatinas, zumos y postres.



VEGETALES



Yuca

La yuca es la cuarta fuente de calorías para alrededor de 500 millones de personas, después del arroz, el azúcar y el maíz, en cuanto a la cantidad de calorías producidas, se cultiva principalmente en los trópicos y en tierras consideradas marginales, infértiles, ácidas y con largos períodos de sequía.

La yuca es considerada un tubérculo ancestral y tiene un sabor simple pero delicioso, no se recomienda comer sin cocinar previamente y suele ser blanda con una consistencia similar a la papa.

Plátano

En Colombia, el plátano es diferente al banano y se considera una verdura, ya que no se suele comer crudo, sino frito, cocido o asado.

Aunque el plátano comparte muchas de las características del banano convencional, el plátano suele ser más grande y se consume sin estar maduro.





Tomates

El tomate es el fruto de una planta conocida científicamente como tomatera, una especie herbácea de la familia de las solanáceas. Los tomates son frutos rojos caracterizados por la pulpa y el jugo de varias semillas. Son muy populares en dietas ya que es bajo en calorías..

Cebolla cabezona amarilla y blanca

Ambas cebollas tienen pulpa blanca, pero las cebollas blancas tienen cáscara blanca y quebradiza y huellas verdes, mientras que las cebollas amarillas tienen cáscaras gruesas y amarillas que se asemejan a capas de papel ...

Desde la antigüedad, las cebollas se han considerado medicinales. Son relativamente bajas en minerales y vitaminas, pero contienen un alto porcentaje de aceites esenciales que contienen azufre.



Cebolla larga

La cebolla larga o en rama tiene un olor similar al de la cebolla blanca; No es un tubérculo real, sino un engrosamiento de toda la hoja en la raíz, que es muy similar a las cebollas verdes. De este tipo de cebolla solo se consume su tallo blanco y carnoso, no sus hojas.



Ajo

El ajo es un cultivo muy antiguo que se utiliza para el bulbo que se forma en la base de sus hojas. Es muy apreciado como condimento por su sabor fuerte y característico, y es un ingrediente muy utilizado, especialmente en la cocina mediterránea. Tiene múltiples efectos medicinales, debido a las sustancias azufradas que contiene.



ESPECIAS

Cúrcuma orgánica

Cúrcuma cultivada sin pesticidas artificiales.



Cúrcuma Clásica



Esta especia proviene de la raíz de una planta herbácea perteneciente a la familia 'zingiberaceae, tiene múltiples usos desde su uso esencial en bebidas energéticas hasta su uso extensivo en medicina debido a sus propiedades curativas.

Jengibre



El jengibre es muy controvertido en medicina. Todo el mundo lo reconoce por sus múltiples cualidades curativas, derivadas de su amplio contenido en minerales (fósforo, manganeso, zinc), vitaminas (niacina, ácido ascórbico), aminoácidos, antioxidantes, carbohidratos y flavonoides. Su retrogusto ácido y algo picante lo hace digno de confianza en la gastronomía.

Orégano



El orégano es una hierba aromática muy apreciada en la gastronomía. Muchas recetas incluyen su escama fresca o seca como condimento esencial, pero también para su uso culinario, tiene un alto valor en la medicina tradicional.

PISCICULTURA

Mojarra Plateada



La llamada tilapia nilótica tiene un muy buen crecimiento, es ideal para ser procesada en plantas, fácil manejo del cultivo, tiene una gran resistencia a enfermedades.

Tilapia

La tilapia tiene un gran crecimiento, gran demanda comercial, rusticidad para su manejo, resistencia a enfermedades, acepta alimento concentrado y disponibilidad permanente de semilla.



Shrimp U51

Crustáceo decápodo.
Camarón pequeño tamaño
U51.



Trucha

Trucha común. Pescado azul de agua dulce, carne blanda.

