

PULPA DE ASAI AMAZONICO

MARCA: VENTANA AMAZONICA

CONTACTOS: BARRIO PAZ ZAMORA, CALLE GUIDO SAUCEDO N°605

NIT: 1763335015 - REGISTRO SANITARIO SENASAG N° XXXXXXXXXX

Teléfonos de contacto: (591)-67660316 - (591) 3942-2903 (591) 3842-2478

Correo electrónico: areista@yahoo.es

COBIJA-PANDO-BOLIVIA

EL ASAI FRUTA AMAZONICA



PULPA DE ASAI NATIVO



Presentación del producto.-

Pulpa de Açaí
Congelada

Ventana Amazónica

Cont. Neto: 1kg

Fecha de Vencimiento:

Nº de Lote:

Consejos de conservación:
Se conserva congelado a temperatura de -18°C o temperaturas más bajas.

Ingredientes:
Fruto de açaí, agua filtrada y azúcar refinada.

Es un producto para:
Análisis de Ruido Medio

ZONA PAZ ZAMORA, CALLE GUIDO
SAUCEDO N° 605 • NIT: 1763335015
• R.S. SENASAG XX-XX-XX-XX-XXXX
• COBIJA - PANDO - BOLIVIA



ANTECEDENTES DEL EMPRENDIMIENTO

LA EMPRESA ASAI AMAZONICO, ANA LUCIA REIS SE INICIA EL 2017 CON UN EMPRENDIMIENTO PIONERO EN EL RUBRO DE PROCESAMIENTO PULPAS DE ASAI CON UNA PRODUCCION DE 50 TONELADAS VENDIDAS A EMPRESAS EN SANTA CRUZ DE LA SIERRA QUE LIOFILIZAN EL ASAI Y LO EXPORTAN A LOS MERCADOS DE EEUU Y EUROPA.

LA IDEA ORIGINAL ES DESARROLLAR PRODUCTOS DE FRUTAS AMAZONICAS EN EL MARCO DE DESARROLLO SOSTENIBLE QUE APORTEN A LA PRESERVACION DE LOS BOSQUES. EN ESTE SENTIDO LA PRODUCCION DE ASAI NATIVO (EUTERPE PRECATORIA) ES COMPLEMENTARIO A LA ECONOMIA DE LA CASTAÑA DE LA CUAL BOLIVIA ES EL PRIMER PRODUCTOR DEL MUNDO.

Porque hay que consumir Asai.-

El Asaí es una rica fuente de antioxidantes y nutrientes, lo que lo convierte en un potente reductor de los radicales libres; previene, por tanto, el envejecimiento y, gracias a su contenido en ácidos grasos esenciales omega 3, 6 y 9, protege contra las enfermedades cardiovasculares. Además, está formado por un 40% de fibra, y su alta concentración de hidratos de carbono, proteínas y grasa vegetal lo hacen ideal para personas deportistas.

Valor Nutricional

El asaí es un alimento natural, orgánico, propio de la Amazonía y cuyo valor nutricional consiste en su gran aporte en vitamina C, vitamina E, calcio, hierro, potasio, y omega 6 y 9. El alto contenido de compuestos polifenólicos ubican al asaí como una de las cinco frutas con mayor potencial antioxidante, medido por ORAC (1.027 micromol TE/g); por lo cual se le imparten diversas propiedades antiinflamatorias y farmacológicas

Beneficios del asai

- **Antioxidante:** Es una fruta de efectos principalmente antioxidantes. Se calcula que contiene casi 33 veces más contenido de antioxidantes que una uva negra.
- **Energetica:** es una fruta altamente energética, provee mucha vitalidad y resistencia por lo que es muy apreciada por deportistas y personas activas.
- **Rejuvenecedora:** por su alto contenido de antioxidantes, rejuvenece, ayudando a combatir los radicales libres.
- **Deportiva:** esta frutita es muy buena para ayudar a depurar el organismo tomándola en ayunas.
- **Refuerza sus defensas:** su contenido de ácido eláxico (un polifenol) ayuda a combatir bacterias y virus.
- **Colesterol:** es muy buena para combatir y prevenir enfermedades cardiovasculares. Su aporte de fibra, su efecto antioxidante y su alto contenido de ácidos grasos benéficos dificultan la absorción de las grasas impidiendo que se oxiden y se conviertan en colesterol. Así que se puede decir que ayuda a disminuir los niveles de colesterol

Beneficios del asaí para la salud y la nutrición

- **Sistema nervioso:** sus ácidos grasos ayudan a reforzar y mantener en buen estado el sistema nervioso, siendo recomendable para personas con padecimientos nerviosos.
- **Nutricion:** (aporte proteínico): contiene 16 aminoácidos, así que es recomendable en dietas vegetarianas y deportistas de alto rendimiento que busquen calidad en el consumo de proteínas.
- **Remineraliza:** contiene muchos minerales como Calcio, Zinc, Magnesio, Hierro y sobre todo tiene alto contenido de Potasio (930 mg. por cada 100 gr.). También es rico en vitamina E (45 mg. Por cada 100 gr.), vitamina C (20 mg.) y vitaminas del grupo B.
- así que es recomendable para personas que padecen anemia, cansancio, falta de vigor, anorexia, etcétera.
- **Rica en ácidos grasos:** contiene ácidos grasos poliinsaturados Omega 3, Omega 6, y Omega 9 (ácido oleico, linoleico, palmítico, etc.).

Racimo de Asai

