



LICOR DE XOCONOSTLE

Características:

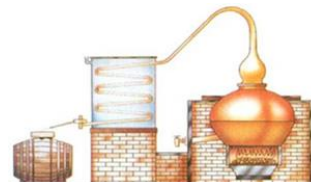
La Opuntia matudae u Opuntia Xoconostle o Tuna Agría es una planta que tiene las características para ser considerada un alimento valioso y es un importante factor de sustento económico del campesino mexicano y un ingrediente en la cocina indígena, también se extrae Licor de Xoconostle.

El Xoconostle es la fruta del nopal que pertenecen a la familia de Cactáceas y subfamilia las mamilarias, Este tipo de tuna se reproduce todo el año y si no se corta puede permanecer ideal en la mata del nopal.

En México existen más de 15 variedades, pero las más comunes y comerciales son: burrero, Cuaresmeño, amarillo, blanco y colorado.

Del Xoconostle se extrae el concentrado de su jugo el cual es la base para proceder a la destilación y añejamiento del cual se obtiene el LICOR DE XOCONOSTLE (vino de xoconostle), el cual contiene todas sus grandes propiedades y algunas se potencializan en el proceso de tal forma que se puede considerar como Vino, los beneficios son muchos y se reflejan en la salud.

El cultivo de la planta del nopal es utilizando un proceso orgánico o natural, es decir que no se utilizan sustancias químicas de ningún tipo y se manejan en invernaderos móviles para cubrir en temporadas de frío y descubrir en temporadas de lluvia para aprovechar el agua pluvial con esto se asegura el sabor del fruto Agrío en su punto y la consistencia de su masa jugosa que permita su deshidratado al 60% dejando una consistencia gomosa que conserva todas sus propiedades.



contacto@virorganic.com.mx



www.virorganic.com.mx



55.23.31.09.71 - 55.29.30.29.30



@virorganiccomercializadora



comercializadoraviorganic

Ventajas y Beneficios de su Consumo:

1. Tiene una función antibacterial por contener betalaína.
2. Tiene propiedades antioxidantes y anticancerígenas.
3. Su fibra ayuda a limpiar el intestino y da la sensación de saciedad, ayuda en el estreñimiento.
4. Aporta calcio, potasio, magnesio, cobre, hierro y vitamina A, C y K, alto contenido en antioxidantes como fenoles, ácido ascórbico y betalainas (o pigmentos rojos).
5. Contiene Vitamina K, lleva a cabo la coagulación de la sangre.
6. Fortalece el sistema inmunológico: La Vitamina A alimenta a los glóbulos blancos que combaten infecciones; fortalece los huesos y dientes, además ayuda a mantener una piel saludable.
7. Ayuda a reforzar todo el Sistema Respiratorio por su alta cantidad de Vitamina C.
8. Ayuda a la formación de proteínas: Por su aporte alto de Vitamina C; contribuye a la regeneración de la piel, tendones, ligamentos y vasos sanguíneos, así como a mantener y reparar el cartílago y a mejorar la cicatrización
9. Reduce los niveles de azúcar en la sangre: al controlar los niveles de colesterol malo (LDL), y triglicéridos en la sangre por contener polisacáridos que producen un efecto contra la Diabetes.
10. En infusión apoya a tratar la tos.
11. Reduce el dolor de cabeza y la migraña.
12. No contiene Alcohol su proceso de graduación es por fermentación destilada.
13. Es un producto con poca demanda en su estado natural, pero transformándolo en *Licor de Xoconostle*, se obtuvo un producto nutritivo, rico en ácido ascórbico y con buena aceptación.
14. El *Licor de xoconostle* puede combinarse con miel o jugo de limón que favorece la pérdida de peso en alguna de tus dietas.



FICHA TECNICA DE PRODUCTOS

XOCONOSTLE Y NOPAL

Presentaciones de Producto:

- ✚ Botella de 250 ml en Xoconostle Rojo y Blanco
- ✚ Botella de 350 ml en Xoconostle Rojo y Blanco
- ✚ Botella de 500 ml en Xoconostle Rojo y Blanco
- ✚ Botella de 750 ml en Xoconostle Rojo y Blanco
- ✚ Botella de 1 Litro en Xoconostle Rojo y Blanco



Sugerencias de consumo:



Se sirve como licor de mesa, como aperitivo, digestivo o simplemente para compartir. Para alta repostería y coctelería, para bañar ensaladas, flamear platos fuertes etc.



Nota: Los beneficios y propiedades de este producto natural y orgánico se catalogan dentro de la medicina alternativa no siendo un tratamiento médico. En caso de mujeres embarazadas y en lactancia u otros casos complejos de salud se sugiere consultar a su médico.

ⁱ (XONOTUTEM'20, 2020)



contacto@virorganic.com.mx



www.virorganic.com.mx



55.23.31.09.71 - 55.29.30.29.30



@virorganiccomercializadora



comercializadoraviorganic