



TORTILLAS DE XOCONOSTLE

Las Tortillas de Xoconostle están compuestas por 2 principales ingredientes que es el Maíz Criollo y Xoconostle, mencionaremos las características cada uno.

Características del Maíz Criollo¹:

El maíz es el cereal más consumido del mundo. En México, el maíz está profundamente arraigado a la identidad cultural: este producto ha sido el sustento de millones de familias por milenios con un alto nivel nutricional. En la cocina mexicana tiene participación importante en diversos platos como: tortillas, Gorditas, atoles y diversos platillos

Una de las características del maíz es que es un saludable cereal, es una gramínea es de porte robusto, de fácil desarrollo y producción anual, actualmente es el cereal más sembrado en el mundo en volumen de producción, superando al trigo y el arroz.

Otra de las características del maíz es que se destaca especialmente por su inflorescencia femenil denominada mazorca, que es en donde se localizan las semillas o granos del maíz, aglomerados a todo lo largo de un eje.

La panoja o mazorca se encuentra recubierta por brácteas de un color verde y de una textura papirácea y finaliza en una clase de copete o penacho de un color amarillo algo oscuro, constituido por los estilos.

Las variedades criollas o nativas de maíz (300 Especies identificadas) tienen una gran cantidad de propiedades por lo que consumir maíz natural es actuar por tu salud.



contacto@virorganic.com.mx



www.virorganic.com.mx



55.23.31.09.71 - 55.29.30.29.30



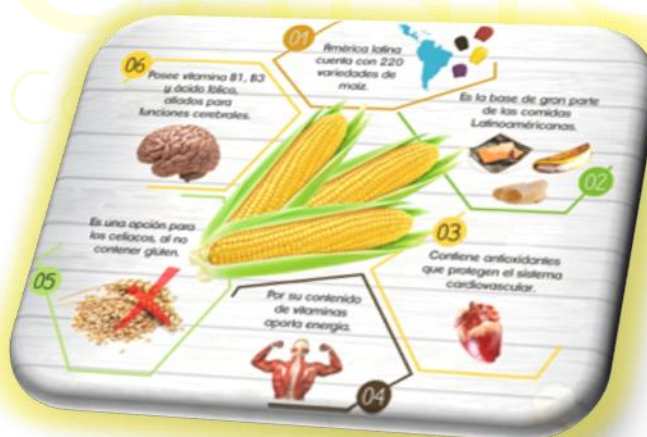
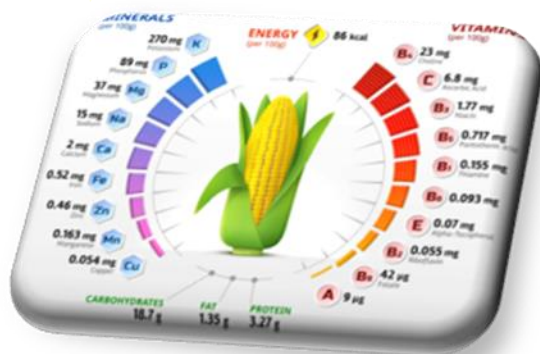
@virorganiccomercializadora



comercializadoraviorganic

Ventajas y Beneficios de su Consumo:

1. Es un alimento muy eficaz para saciar el hambre por su almidón.
2. Consumido en una ración de 100 g brinda la mitad del total de calorías y el 60% de proteínas requeridas diariamente.
3. Tiene altos contenidos de fibra soluble, lo cual es aconsejable para las dificultades intestinales.
4. Tiene un número considerable de betacaroteno, el cual es un antioxidante y, por lo tanto, muchas propiedades anticancerígenas.
5. El maíz dulce es rico en hidratos de carbono, en vitaminas A, B1, B2, B3, B6, B9, E y C, en fibra y en sales minerales como potasio, magnesio, hierro, calcio, zinc, sodio y fósforo.
6. Tiene grasa, proteínas, hidratos de carbono, fósforo, potasio, hierro, sodio, manganeso, magnesio, calcio, cinc, selenio y Niacina.
7. Una de las propiedades del maíz es que tiene inositol, el cual es un nutriente parecido a la vitamina B3 que ayuda al sueño y contribuye a asimilar y transformar las grasas.
8. Contribuye a disminuir el colesterol del cuerpo.
9. El cocimiento de las barbas de las mazorcas tiene propiedades diuréticas, por lo tanto, sirven de antiinflamatorio en los conductos urinarias, elude la contención de líquido, se utiliza para tratar y prever las piedras en los riñones.
10. Es muy beneficioso para aquellas personas que padecen de alergias al gluten.
11. Es sumamente nutritivo e idóneo para deportistas y para los individuos que efectúan esfuerzo físico, como por ejemplo adolescentes y niños. Sin embargo, hay que tener en cuenta que no posee todos los nutrientes que se necesitan, es recomendable que se mezcle con otros alimentos para poder tener toda la aportación nutricional que se requiere.
12. Otra de las propiedades del maíz es el almidón, que es la maicena o harina que se extrae del maíz es muy eficiente para parar la diarrea.



Características del Xoconostle:

La Opuntia matudae u Opuntia Xoconostle o Tuna Agria 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, como las TORTILLAS DE XOCONOTLE.

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.

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 frio y descubrir en temporadas de lluvia para aprovechar el agua pluvial con esto se asegura el sabor del fruto Agrio 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.



Ventajas y Beneficios de su Consumo:

1. Tiene una función antibacterial por contener betalaína.
2. Tiene propiedades antioxidantes y anticancerígenas.
3. Su alto contenido de fibra ayuda a limpiar el intestino y da la sensación de saciedad, ayuda en el estreñimiento limpiando el colon.
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 cartilago 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. Protege al hígado por contar con eugenol, una sustancia que funciona como un «guardaespaldas» hepático.
13. Mejora la circulación y el funcionamiento del corazón.
14. Al mezclar estas propiedades del Xoconostle con las del Maíz Criollo se obtiene un producto como las Tortillas de Xoconostle totalmente sano.

“Las tortillas de maíz son parte de la identidad de los mexicanos, pero cuando hablamos de las tortillas de Xoconostle...la cosa cambia.

En lugar de relacionarlas con buenos y sabrosos tacos, las identificamos como un alimento dietético, ya que al integrar estos dos elementos en un producto como las Tortillas de Xoconostle los beneficios se consolidan reflejándose en la Salud.”



contacto@virorganic.com.mx



www.virorganic.com.mx



55.23.31.09.71 - 55.29.30.29.30



@virorganiccomercializadora



comercializadoravirorganic

Presentaciones de Producto:

✚ Paquete de Kilo



Sugerencias de platillos:



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