

Agua de Coco



Nombre científico: Cocos Nucifera
Parte utilizada: Fruto
Presentación: Polvo
Composición: 100 % Agua de Coco Natural



Presentación: Bote de 500 gr.
Fecha de caducidad: 2 años a partir de su elaboración
Almacenaje: Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
Manténgase alejado de los rayos del sol y olores fuertes.
No se almacene dentro del refrigerador.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL/ Porción 100 g

Cantidad	Por 100 g
Calorías	284kcal
Proteína	1.82 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	68.54 g
Azúcar	37.42 g
Fibra	<0.1g
Grasas (lípidos) Totales	0.31 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	422.65 mg

Las palmeras de coco se cultivan en las regiones tropicales para la decoración, así como para sus múltiples usos culinarios y no-culinarios. Aunque casi todas las partes de la palma de coco se utilizan, el fruto real es el de mayor interés, el cual es técnicamente una drupa y no una nuez.

La carne de un coco joven es muy suave y casi gelatinosa. La pulpa de coco resulta muy dura en un coco maduro. La mayoría de los consumidores de los productos de coco tienen más familiaridad con los usos de la leche de coco y la crema de coco.

Recientemente, el aceite de coco virgen y el agua de coco se han vuelto más populares en los países desarrollados.

USOS

Uso alimenticio

BENEFICIOS DE LA SALUD

- Los cocos son uno de los alimentos más ricos en nutrientes en el planeta.
- Son una buena fuente de hierro, fósforo, zinc y otros minerales y vitaminas.
- Los cocos son también una buena fuente de proteína y fibra, mientras que contiene pocos azúcares naturales.
- El agua de coco es baja en calorías y muy refrescante, gracias a la presencia de electrolitos.

PRODUCTO DE LA INDIA



Aloe Vera



Nombre científico: Aloe Barbadensis
Parte utilizada: Planta
Presentación: Polvo
Composición: 100 % Aloe Vera Orgánico



Presentación: Bote de 100 gr.
Fecha de caducidad: 2 años a partir de su elaboración
Almacenaje: Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
Manténgase alejado de los rayos del sol y olores fuertes.
No se almacene dentro del refrigerador.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL/ Porción 100 g

Cantidad	Por 100 g
Calorías	378 kcal
Proteína	2.26 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	90.94 g
Azúcar	0 g
Fibra	2.75 g
Grasas (lípidos) Totales	0,53 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	528.41 mg

Aloe Vera es una planta suculenta con un tallo pequeño que sólo alcanza de dos o tres metros de altura al madurar. Sus hojas gruesas y carnosas son de color verde oscuro, con manchas blancas en algunas variedades. Las hojas están afiladas con unos pequeños "dientes" blanquecinos y están llenos de un gel translúcido.

En verano, los racimos de las pequeñas flores amarillas o naranjas se producen en los picos altos de la planta de Aloe Vera., lo que provoca que se parezcan a un miembro de la familia de los cactus. Esta planta ha sido cultivada en todo el mundo, y con frecuencia se cultiva con fines ornamentales. Crece bien en climas áridos y puede ser nativos de la mitad sur de la Península Arábiga, África del Norte, las Islas Canarias y Cabo Verde.

USOS

Uso alimenticio

BENEFICIOS DE LA SALUD

- Rico en vitamina C, lo cual ayuda a la absorción del hierro y la conservación de vasos sanguíneos.
- Contiene germanio, el cual permite la regulación de la glucosa en la sangre, así como ayuda a reducir la hipertensión laboral.
- Mejora la absorción y biodisponibilidad de vitaminas B12, C, y E.
- Contiene una gran gama de vitaminas, minerales, y otros ingredientes benéficos tales como enzimas, azúcares, acemanano, antraquinonas, compuestos fenólicos, lignina, saponinas, esteroides, giberelina, y ácido salicílico, además aminoácidos a 19, incluidos 8 aminoácidos esenciales.

PRODUCTO DE MÉXICO



Cacao en Mantequilla



Nombre científico: Theobroma Cacao

Parte utilizada: Fruto del Cacao

Presentación: Mantequilla

Composición: 100 % Granos de Cacao (sin cáscara) Orgánicos



Presentación: Bolsa de 500 gr./ Bolsa de 25 kg a granel.

Fecha de caducidad: 2 años a partir de su elaboración

Almacenaje: Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.

Manténgase alejado de los rayos del sol y olores fuertes.

No se almacene dentro del refrigerador.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / Porción 10 g

Cantidad	Por Porción	Por 100 g
Calorías	88.37 kcal	883.7 kcal
Proteína	0 g	0 g
Grasas (lípidos) Totales	10 g	100 g
Grasas Saturadas	6 g	60 g
Colesterol	0 g	0 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	0 g	0 g
Azúcar	0 g	0 g
Sodio	0 g	0 g

La Mantequilla de Cacao cruda es hecha prensando fragmentos de Cacao para preservar la plena vitalidad del Cacao crudo. Se derrite aproximadamente a 35°. ¡Los postres nunca serán los mismos!

El nombre científico del Cacao Theobroma Cacao, proviene de las palabras griegas "Theos" que significa "dios" y "Broma" que significa "comida", refiriéndose así a la importancia de esta planta para los nativos. El cacao Criollo representa menos de 10% de la producción mundial del Cacao.

Es la variedad más cara y buscada de todas las variedades de Cacao, por su fabuloso sabor y su reconocida alta calidad. Nativo de América del Sur, los primeros árboles de Cacao crecieron de manera natural en las selvas tropicales del Río Orinoco y el Río Amazonas hace 4000 años. "Euphoria Superfoods" proporciona el "Cacao Especial de Piura" o "Variedad de Cacao de Porcelana". La variedad de Cacao de Porcelana es un tipo de Cacao conocido mundialmente por su aroma excepcional, sabor suave y delicada textura.

USOS

Sirve en la elaboración de chocolates y trufas.

Muy comúnmente utilizada como hidratante corporal y labial y como mascarilla.

BENEFICIOS DE LA SALUD

- Se cree que puede elevar los estados de ánimo.
- Promueve un saludable metabolismo de la glucosa y sanos niveles de presión arterial.
- Sus antioxidantes son altamente estables y de fácil disponibilidad para el metabolismo humano.
- Es la principal fuente dietética de magnesio, el mineral más deficiente en la civilización occidental.
- Ayuda a hidratar la piel, curar labios partidos y con la cicatrización.

PRODUCTO DEL PERÚ

Certificación Orgánica por:
CONTROL UNION CERTIFICATIONS
Métodos de Producción Orgánicos USDA NOP / EU



Euphoria Superfoods

info@behemp.com

www.euphoriasuperfoods.com

© 2014 Euphoria Superfoods

Un producto más de **Be hemp!**

Cacao en Polvo



Nombre científico: Theobroma Cacao
Parte utilizada: Haba del Cacao
Presentación: Polvo
Composición: 100 % Haba del Cacao Orgánico



Ingesta Diaria Recomendada: 5 a 20 gr.
Presentación: Bolsa de 500 gr./ Bolsa de 25 kg a granel.
Fecha de caducidad: 2 años a partir de su elaboración
Almacenaje: Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
Manténgase alejado de los rayos del sol y olores fuertes.
No se almacene dentro del refrigerador.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / Porción 10 g (2 Cucharaditas)

Cantidad	Por Porción	Por 100 g
Calorías	24 kcal	241 kcal
Proteína	2.7 g	27 g
Grasas (lípidos) Totales	1.1 g	11 g
De las cuales grasas saturadas	0.65 g	6.5 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	1.65 g	16.4 g
Azúcar	<0.1 g	1 g
Fibra dietética	3.17 g	31.7 g
Potasio	170 g	1700 g
Fósforo	70 mg	700 mg
Magnesio	52 mg	520 mg
Calcio	20 mg	200 mg
Hierro	4 mg	40 mg
Sodio	2 mg	20 mg

El nombre científico del Cacao Theobroma Cacao, proviene de las palabras griegas "Theos" que significa "dios" y "Broma" que significa "comida", refiriéndose así a la importancia de esta planta para los nativos. El cacao Criollo representa menos de 10% de la producción mundial del Cacao.

Es la variedad más cara y buscada de todas las variedades de Cacao, por su fabuloso sabor y su reconocida alta calidad. Nativo de América del Sur, los primeros árboles de Cacao crecieron de manera natural en las selvas tropicales del Río Orinoco y el Río Amazonas hace 4000 años. "Euphoria Superfoods" proporciona el "Cacao Especial de Piura" o "Variedad de Cacao de Porcelana". La variedad de Cacao de Porcelana es un tipo de Cacao conocido mundialmente por su aroma excepcional, sabor suave y delicada textura.

USOS

Puede mezclarse con agua, leche vegetal y otras bebidas.

Agrégallo a tu licuado o smoothie. Utilizado en pasteles, brownies, galletas y otros productos de panadería.

BENEFICIOS DE LA SALUD

- Se cree puede elevar los estados de ánimo.
- Promueve un saludable metabolismo de la glucosa y sanos niveles de presión arterial.
- Sus antioxidantes son altamente estables y de fácil disponibilidad para el metabolismo humano.
- Es la principal fuente dietética de magnesio, el mineral más deficiente en la civilización occidental.
- Ayuda a la formación de huesos firmes y actúa como un relajante muscular, debido a su alto contenido en magnesio.
- Contiene feniletilamina, sustancia que el cuerpo produce cuando estamos enamorados, y que además está involucrada en aumentar el estado de alerta y concentración.
- Estimula ciertos neurotransmisores en el cerebro que ayudan a aliviar la depresión y obtener una sensación de bienestar.

PRODUCTO DEL PERÚ

Certificación Orgánica por:
CONTROL UNION CERTIFICATIONS
Métodos de Producción Orgánicos USDA NOP / EU



Camu Camu



Nombre científico: Myrciaria dubia
Parte utilizada: Fruto
Presentación: Polvo
Composición: 100 % Camu Camu Orgánico



Ingesta Diaria Recomendada: 2 a 4 gr.
Presentación: Bote de 100 gr. / Bolsa de 5 kg. a granel
Fecha de caducidad: 2 años a partir de su elaboración
Almacenaje: Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
Manténgase alejado de los rayos del sol y olores fuertes.
No se almacene dentro del refrigerador.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / Porción 10 g (2 Cucharaditas)

Cantidad	Por Porción	Por 100 g
Calorías	37.28 kcal	372.83 kcal
Proteína	0.20 g	2.2 g
Grasas (lípidos) Totales	<0.1g	0.1g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	9.1g	91g
Azúcar	0g	0g
Calcio	0.43 g	4.3 g
Fósforo	3.51 g	35.1 g
Hierro	0.09 g	0.9 g
Potasio	7.1 g	71 g
Sodio	2 mg	20 mg
Vitamina B1	0.01 mg	0.1 mg
Vitamina B2	0.17 mg	1.7 mg
Vitamina C	1.2 g	12 g

A pesar de que el número de miligramos de Vitamina C que el Camu Camu contiene, es menor comparado con los que contienen las tabletas de Vitamina C obtenidas sintéticamente, sus efectos en el cuerpo son incomparables.

Por encontrarse en forma de alimento, y conteniendo bioflavonoides y otros fitoquímicos, la evidencia clínica sugiere que la Vitamina C en el Camu Camu es mucho más efectiva, miligramo por miligramo, que la Vitamina C sintética(ácido ascórbico).

USOS

Agrégallo a tu jugo de frutas favorito, smoothie o licuado.

Mézlalo con yogurth o incorpóralo en tu receta de postres favorita.

BENEFICIOS DE LA SALUD

Tradicionalmente, los practicantes de la medicina nativa y herbolarios han recomendado Camu Camu para:

- Fortalecer el sistema inmunológico.
- Mejorar los síntomas de infecciones de herpes, incluyendo los fuegos labiales, las llagas genitales, la culebrilla y otras infecciones virales.
- Promover la energía y vitalidad de las personas con una disfunción inmune crónica.
- Fortalecer el sistema nervioso.
- Apoyar niveles sanos de formación de células blancas.
- Desintoxicar el cuerpo, especialmente el hígado.
- Promover la salud de los órganos respiratorios superiores, incluyendo pulmones, senos y canales nasales.
- Promover un corazón y sistema circulatorio sanos.
- Tiene el beneficio adicional de no ser irritante al estómago y a las vejigas sensibles.

PRODUCTO DEL PERÚ

Certificación Orgánica por:
CONTROL UNION CERTIFICATIONS
Métodos de Producción Orgánicos USDA NOP / EU



Chlorella



Nombre científico: Chlorella Vulgaris
Parte utilizada: Planta
Presentación: Polvo
Composición: 100 % Chlorella Orgánica



Presentación: Bote de 250 gr.
Fecha de caducidad: 2 años a partir de su elaboración
Almacenaje: Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
Manténgase alejado de los rayos del sol y olores fuertes.
No se almacene dentro del refrigerador.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL/ Porción 100 g

Cantidad	Por 100 g
Calorías	437 kcal
Proteína	60.9 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	14.9 g
Azúcar	0.3 g
Fibra	23.28 g
Grasas (lípidos) Totales	14.9 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	63.7 mg

La Chlorella es una planta microscópica unicelular que crece en agua dulce y es casi del mismo tamaño que una célula de la sangre humana. Se multiplica rápidamente, con un ciclo reproductivo completo cada 20 horas.

Chlorella es un alga verde por lo que su color representa una cantidad inusualmente alta de clorofila (más que cualquier otra planta conocida).

USOS

Uso alimenticio

BENEFICIOS DE LA SALUD

- El alga chlorella contiene 19 aminoácidos, vitaminas, todos los principales minerales, y suficiente beta caroteno para que sea un poderoso antioxidante.
- Tiene la capacidad de desintoxicar el hígado, los intestinos y la sangre.
- Chlorella contiene una cantidad increíble de nutrientes esenciales: vitaminas, macrominerales, minerales, ácidos grasos esenciales, tales como GLA, proteínas completas, ácidos nucleicos (ARN y ADN), la clorofila, y un amplio espectro de fitoquímicos.

PRODUCTO DE CHINA

Certificación Orgánica por:
USDA Organic



Golden Berries



Nombre científico: Physalis peruviana

Parte utilizada: Fruto

Presentación: Fruto entero deshidratado

Composición: 100 % Fruto de Aguaymanto Orgánico



Ingesta Diaria Recomendada: Uno o dos puños.

Presentación: Bote de 500 gr./ Bolsa de 10 kg a granel.

Fecha de caducidad: 2 años a partir de su elaboración

Almacenaje: Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.

Manténgase alejado de los rayos del sol y olores fuertes.

No se almacene dentro del refrigerador.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / Porción 20 g

Cantidad	Por Porción	Por 100 g
Calorías	16 kcal	80.25 kcal
Proteína	0.4 g	2.0 g
Grasas (lípidos) Totales	0 g	0 g
Grasas Saturadas	0 g	0 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	3.4 g	17 g
Azúcar	2.6 g	13 g
Sodio	5 g	25 g

Esta jugosa Baya Inca crece en altitudes de hasta 2,800 mts. y puede encontrarse en mercado del Perú tropical, Colombia y Ecuador. Venerado en la medicina popular desde tiempo antiguos por sus altos beneficios medicinales de alto valor nutritivo.

Estudios científicos modernos han demostrado también que esta maravillosa fruta puede tener propiedades antiinflamatorias y antioxidantes.

Con un delicioso sabor agridulce, añaden un intrigante toque a muchas recetas saladas o dulces.

USOS

Ideal como botana o ingrediente saludable para postres.

Se puede añadir a ensaladas, hacerlas en almibar o para obtener productos como mermelada, yogurth y helados.

BENEFICIOS DE LA SALUD

- Las moras de Aguaymanto están llenas de antioxidantes y también son una rica fuente de proteínas y fibra.
- Son conocidas por reducir el colesterol, la reabsorción en los intestinos y tienen propiedades antiinflamatorias.
- Contienen una variedad de minerales incluyendo Potasio y Fósforo y también son una buena fuente de Vitamina C.
- Apoyan los niveles altos de energía requerida para un estilo de vida activo.
- Ayudan a purificar la sangre.
- Tonifican el nervio óptico.
- Alivian afecciones bucofaringeas.

PRODUCTO DEL PERÚ

Certificación Orgánica por:
CONTROL UNION CERTIFICATIONS
Métodos de Producción Orgánicos USDA NOP / EU



Greens Mix

mezcla alcalinizante

Presentación: Polvo

Composición: Germinado de alfalfa, limón, germinado de avena, germinado de cebada, astrágalo, spirulina, melón amargo, centella asiática, col rizada, chlorella y germinado de pasto de trigo.



Presentación: Bote de 350 gr.

Fecha de caducidad: 2 años a partir de su elaboración

Almacenaje: Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco. Manténgase alejado de los rayos del sol y olores fuertes. No se almacene dentro del refrigerador.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL/ Porción 100 g

Cantidad	Por 100 g
Calorías	366 kcal
Proteína	15.72 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	69.21 g
Azúcar	7.284 g
Fibra	26.49 g
Grasas (lípidos) Totales	2.84 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	187.11 mg



Greens mix es una fórmula sinérgica "verde" de los súper alcalinas concentradas.

Una valiosa fuente de fitonutrientes de origen natural, clorofila, enzimas vivas y vitaminas y minerales biodisponibles. Greens mix, mezcla alcalinizante tiene como objetivo ayudar a aumentar la energía y resistencia, ayudar con la reposición de minerales y proporciona un soporte óptimo para los sistemas del cuerpo.

USOS

Greens Mix, mezcla alcalinizante es un complemento perfecto para que tus batidos tengan un toque nutritivo y delicioso.

BENEFICIOS DE LA SALUD

- Mantiene los niveles de azúcar de sangre sanos
- Acelera el proceso de recuperar el equilibrio alcalino.
- Ayuda al cuerpo a alcanzar el equilibrio ideal de pH de forma natural.
- Fomenta un ambiente saludable para los probióticos.
- Ayuda a impulsar energía y resistencia a tu cuerpo.

PRODUCTO DE LOS ESTADOS UNIDOS



Hongo Reishi



Nombre científico: Ganoderma lucidum
Parte de la planta utilizada: Planta
Presentación: Polvo
Composición: 100 % Hongo Reishi Orgánico



Presentación: Bote de 500 gr.
Fecha de caducidad: 2 años a partir de su elaboración
Almacenaje: Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
Manténgase alejado de los rayos del sol y olores fuertes.
No se almacene dentro del refrigerador.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL/ Porción 100 g

Cantidad	Por 100 g
Calorías	363 kcal
Proteína	11.94 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	76.09 g
Azúcar	0.39 g
Fibra	7.33 g
Grasas (lípidos) Totales	2.01 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	14.12 mg

La seta de Reishi crece en todo el mundo en las áreas templadas y tropicales. En la naturaleza, este hongo sin peciolo se une cerca de la base de los árboles de hoja caduca. Sin embargo, muy rara vez se encuentran en la naturaleza, por lo que se cultiva con mayor frecuencia, ya sea en un entorno cerrado a control o fuera en troncos y astillas de madera. Este hongo es fácilmente reconocible por su peculiar color rojo oxidado y forma de riñón.

La palabra latina "Ganoderma" significa "brillante" o "brillante", en referencia a la superficie lisa y brillante de la tapa de la seta.

El hongo Reishi, a diferencia de muchos otros tipos de hongos, tiene pequeños poros en la parte inferior de su capa en lugar de la branquias que se encuentran en la mayoría de los champiñones.

USOS

Esta seta suave tiene un sabor muy amargo, por lo que se prepara normalmente como un extracto y no se consume en platillos culinarios.

BENEFICIOS DE LA SALUD

- Este hongo bioactivo contiene importantes minerales como el potasio, calcio, fósforo, selenio, hierro y zinc, así como todos los aminoácidos esenciales, especialmente lisina y leucina.
- También están presentes diversos polisacáridos y triterpenos, que son compuestos bioactivos con posible efecto positivo sobre la salud del hígado. así como son útiles en la promoción del bienestar gástrico y para algunos individuos ayuda a mantener los niveles de glucosa en sangre que ya están en el rango normal.
- Los triterpenos, en particular, también pueden ayudar a mantener la presión arterial y los niveles de colesterol que están dentro del rango normal.

Certificación Orgánica por:
USDA Organic



PRODUCTO DE CHINA

Jengibre



Nombre científico: Zingiber officinale Roscoe

Parte utilizada: Raíz

Presentación: Polvo

Composición: 100 % Jengibre Orgánico



Presentación: Bote de 200 gr.

Fecha de caducidad: 2 años a partir de su elaboración

Almacenaje: Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.

Manténgase alejado de los rayos del sol y olores fuertes.

No se almacene dentro del refrigerador.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL/ Porción 100 g

Cantidad	Por 100 g
Calorías	382 kcal
Proteína	9.04 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	75.13 g
Azúcar	2.88 g
Fibra	13.1 g
Grasas (lípidos) Totales	5.87 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	32.27 mg

El Jengibre es una de las especias más populares del mundo, la planta de jengibre crece abundantemente en los climas tropicales y subtropicales. Es una planta llamativa con caña-como tallos, hojas largas y delgadas y racimos fragantes de color amarillo-verde botones florales.

La parte que se usa del jengibre es el rizoma, que es el tallo horizontal de donde crecen las raíces.

Los rizomas se cosechan cuando los tallos se secan y marchitaron. El jengibre se utiliza de manera fresca, seca, en escabeche, en conserva, cristalino, confitado y en tierra. Tiene un sabor fuerte, caliente con una dulzura sutil que es más prominente cuando se muele. El jengibre se utiliza fresco en platos asiáticos, se filtra en agua caliente para hacer té. Los rizomas tienen una concentración de aceites esenciales que son responsables del aroma exótico de jengibre y de estos aceites también se encuentra el valor terapéutico del jengibre.

USOS

El jengibre se puede utilizar para hacer pasteles, galletas y bebidas calientes dulces.

BENEFICIOS DE LA SALUD

- El gingerol es el constituyente principal de jengibre fresco y estudios preliminares han demostrado que tiene un efecto beneficioso sobre el metabolismo.
- Los metabolitos de jengibre se acumulan en el tracto gastrointestinal, por lo tanto, que ayuda para los dolores estomacales, náuseas y para tener un sistema digestivo saludable.
- El jengibre tiene propiedades antioxidantes que ayudan a aliviar las quejas relacionadas con la edad.
- El extracto de jengibre seco puede ayudar a reducir la inflamación leve, hinchazón y dolor debido al uso excesivo y el ejercicio mediante el apoyo a los niveles de calcio en el cuerpo.
- El consumo de jengibre ayuda para un sistema óseo sano.

Certificación Orgánica por:
USDA Organic



PRODUCTO DE CHINA

Jugo de Goji Berries



Nombre científico: Lycium barbarum L.
Parte utilizada: Fruto
Presentación: Polvo
Composición: 100 % Jugo de Goji Berries



Presentación: Bote de 400 gr.
Fecha de caducidad: 2 años a partir de su elaboración
Almacenaje: Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
Manténgase alejado de los rayos del sol y olores fuertes.
No se almacene dentro del refrigerador.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / Porción 100 g

Cantidad	Por 100 g
Calorías	354 kcal
Proteína	224 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	82.98 g
Azúcar	22 g
Fibra	15.82 g
Grasas (lípidos) Totales	149 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	228.5 mg

El Goji Berry crece en vides de hasta 20 pies (6 metros) de altura. Las bayas de Goji son hermosas de color rojo y se cosechan una vez al año durante el verano.

La baya de Goji se ha utilizado en la medicina tradicional china desde hace miles de años. La ciencia moderna ha confirmado lo que los médicos tradicionales han experimentado a través de ensayo y error.

USOS

Uso alimenticio

BENEFICIOS DE LA SALUD

- Goji tiene 19 aminoácidos y contiene los 9 aminoácidos esenciales: histidina, isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, triptófano y valina. Estos son muy esenciales para las funciones corporales adecuadas.
- Contiene niveles más altos de vitamina C que las naranjas y tiene más proteína que el trigo integral.
- Goji contiene 21 minerales, incluyendo el germanio, un mineral que rara vez se encuentra en los alimentos.
- También contiene beta-sitosterol, un agente anti-inflamatorio.
- Goji tiene un espectro completo de antioxidantes carotenoides, incluyendo beta-caroteno (una fuente mejor que incluso las zanahorias) y zeaxantina (protege los ojos).
- Goji también contiene vitaminas B complejas, los cuales convierten los alimentos en energía.
- Goji es una gran fuente de ácidos grasos esenciales, que son necesarios para la producción de hormonas y el buen funcionamiento del cerebro y el sistema nervioso.
- También ayuda a las articulaciones, el antienviejimiento y salud cardiovascular.

PRODUCTO DE CHINA



Kale

Nombre científico: Brassica oleracea var. Acephala

Parte utilizada: Rizoma

Presentación: Polvo

Composición: 100 % Col Rizada Orgánica



Presentación: Bote de 300 gr.

Fecha de caducidad: 2 años a partir de su elaboración

Almacenaje: Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.

Manténgase alejado de los rayos del sol y olores fuertes.

No se almacene dentro del refrigerador.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL/ Porción 100 g

Cantidad	Por 100 g
Calorías	360 kcal
Proteína	19.36 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	62.38 g
Azúcar	4.25 g
Fibra	12.35 g
Grasas (lípidos) Totales	3.67 g
Grasas saturadas	<0.1 g
Grasas trans	<0.1g
Colesterol	0 mg
Sodio	274.81 mg

Kale, un miembro de hoja de la familia de la col, es una planta anual que se cultiva mejor en climas fríos. Las hojas de la col rizada se marchitan y en calor llegan a ser acerbo, sin embargo, puede sobrevivir a las heladas con bastante facilidad. Kale es más común de color verde bosque, aunque existen algunas variedades rojas y moradas.

Las hojas de la planta Kale varían de rizados a liso en la textura, dependiendo de la variedad, y crecen libremente, sin formar una cabeza como la col. Kale se madura completamente en aproximadamente 50 a 60 días, sin embargo, a menudo se recolecta estando joven para tener un sabor más suave.

USOS

Kale se come normalmente cocida, aunque puede usarse cruda en ensaladas.

BENEFICIOS DE LA SALUD

- Kale es una muy buena fuente de vitamina K, así como la vitamina A, vitamina C, vitamina B6, calcio, potasio, cobre y manganeso.
- También contiene fibra dietética, tiamina, riboflavina, ácido fólico, hierro, magnesio y fósforo.
- Kale contiene compuesto como el indol-3-carbinol, que puede apoyar la salud del colon.
- El sulforafano es un compuesto que es beneficioso para la salud cardiovascular.
- Kale también tiene el compuesto '-diindolimetano 3,3, que ayuda a la salud del páncreas.
- Estudios demuestran que Kale también puede ser beneficioso para el sistema cardiovascular, así como la vejiga.

Certificación Orgánica por:
USDA Organic



PRODUCTO DE CHINA

Lúcuma



Nombre científico: Lucuma Obovata / Pouteria Ilucuma

Parte utilizada: Fruto

Presentación: Polvo

Composición: 100 % Fruto de Lúcuma Orgánico



Ingesta Diaria Recomendada: Adultos 15 gr (1 1/2 Cucharadas)
Niños 10 gr. (una cucharada). en postres y homeado, usar 600 gr.
(4 cucharadas) por cada kg en su receta.

Presentación: Bote de 500 gr./ Bolsa de 10 kg a granel.

Fecha de caducidad: 2 años a partir de su elaboración

Almacenaje: Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.

Manténgase alejado de los rayos del sol y olores fuertes.

No se almacene dentro del refrigerador.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / Porción 10 g (2 cucharaditas)

Cantidad	Por Porción	Por 100 g
Calorías	33 kcal	323 kcal
Proteína	0.14 g	1.4 g
Grasas (lípidos) Totales	0.24 g	2.4 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)		
Azúcar	1.48 g	14.8 g
Fibra	0.23 g	2.3 g
Calcio	9.2 g	92 g
Fósforo	18.6 g	186 g
Tiamina	0.02 g	0.2 g
Ácido Ascórbico	1.1 g	11 g
Riboflavina	0.03 g	0.3 g

USOS

El polvo Lúcuma puede añadirse para dar sabor y endulzar helados, malteadas, pudines, flanes y otros postres. El polvo también puede usarse en pays, cereales y pasteles. También es un endulzante natural favorito entre partidarios de los alimentos crudos por su sabor a miel de maple y su larga lista de nutrientes.

BENEFICIOS DE LA SALUD

- Es un endulzante crudo natural de bajo índice glucémico y bajo en azúcares.
- Es una excelente fuente de carbohidratos, fibra, vitaminas y minerales.
- Es alto en beta-caroteno, Niacina (B3) y otras vitaminas B, lo cual estimula el buen funcionamiento del sistema nervioso.
- Es también alto en calcio, hierro y bajo en grasas.
- Contribuye a incrementar el nivel de hemoglobina en la sangre.
- Es un extraordinario energizante natural que brinda vitalidad para desarrollar las actividades diarias.

PRODUCTO DEL PERÚ

Certificación Orgánica por:
CONTROL UNION CERTIFICATIONS
Métodos de Producción Orgánicos USDA NOP / EU



Euphoria Superfoods

info@behemp.com

www.euphoriasuperfoods.com

© 2014 Euphoria Superfoods

Un producto más de **Be hemp!**

Maca



Nombre científico: Lepidium meyenii Walp.

Parte utilizada: Raíz

Presentación: Polvo

Composición: 100 % Raíz de Maca Orgánica



Ingesta Diaria Recomendada: 1 a 4 cucharadas

Presentación: Bote de 500 gr./ Bolsa de 10 kg a granel.

Fecha de caducidad: 2 años a partir de su elaboración

Almacenaje: Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.

Manténgase alejado de los rayos del sol y olores fuertes.

No se almacene dentro del refrigerador.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / Porción 10 g (2 cucharaditas)

Cantidad	Por Porción	Por 100 g
Calorías	33.7 kcal	337 kcal
Proteína	1.4 g	14 g
Grasas (lípidos) Totales	<1g	<1.02 g
Grasas Saturadas	<1g	<1g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	6.94 g	69.4 g
Azúcar	3.12 g	31.3 g
Sodio	3.9 mg	39 mg

La Maca fue un superalimento energizante y revitalizante para los Incas. También conocido como el Ginseng Peruano, la raíz ha sido utilizada en las sociedades indias Andinas como una fuente de nutrición y sanación por miles de años y continúa siendo uno de los más apreciados superalimentos hoy en día. Utilizada para incrementar la resistencia, elevar la libido y combatir la fatiga, la raíz de Maca ha sido considerada como un alimento altamente adaptógeno.

Contiene cantidades altas de vitaminas, minerales, enzimas, todos los aminoácidos esenciales y contiene ceca de 60 fitoquímicos. Los extraordinarios beneficios para la salud de la Maca se deben a la manera en la que promueve el óptimo funcionamiento de las glándulas hipotálamo y pituitaria.

USOS

El polvo de Maca comúnmente se utiliza en batidos, licuados y smoothies, en productos homeados o añadido a bebidas calientes o frías. La maca es un apetecible aditivo en el homeado libre de gluten ya que provee un delicioso sabor mientras que aporta un alto perfil nutricional.

BENEFICIOS DE LA SALUD

- Las proteínas que contiene la Maca son principalmente en forma de aminoácidos, los cuales son esenciales para las funciones celulares.
- Además, contiene varios ácidos grasos incluyendo ácido linoléico, ácido palmítico y ácido oleico, así como polisacáridos.
- Sus Fitoquímicos incluyen glucosinolatos y macamidas.
- Promueve el proceso de calcificación de los huesos, lo que ayuda a combatir la osteoporosis.
- Promueve la fertilidad tanto de hombres como de mujeres, ya que actúa directamente en el flujo sanguíneo.
- Rejuvenece el sistema endocrino para hombres y mujeres.

PRODUCTO DEL PERÚ

Certificación Orgánica por:
CONTROL UNION CERTIFICATIONS
Métodos de Producción Orgánicos USDA NOP / EU



Maíz Morado



Nombre científico: Zea Mays L. Variedad Morada

Parte utilizada: Mazorca de Maíz

Presentación: Polvo

Composición: 100 %Mazorca de Maíz Morado Orgánica



Ingesta Diaria Recomendada: 1 a 2 cucharadas

Presentación: Bote de 500 gr./ Bolsa de 10 kg a granel.

Fecha de caducidad: 6 meses a partir de su elaboración

Almacenaje: Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.

Manténgase alejado de los rayos del sol y olores fuertes.

No se almacene dentro del refrigerador.

Antiguamente era una materia prima del Imperio Inca, este maíz tiene un color morado intenso y gran sabor. Más comúnmente, el Maíz Morado es usado para preparar una bebida popular llamada Chía Morada.

El Maíz Morado tiene una mayor capacidad antioxidante que los arándanos, lo cual está llevando a poner al Maíz Morado en la categoría de los Súper Alimentos.

USOS

El Maíz Morado en Polvo se utiliza comúnmente en bebidas.

Puede usarse como usaría harina de maíz regular o como sustituto de otras harinas.

También en chocolates crudos, panes, tortillas, hot cakes, muffins y pasteles.

BENEFICIOS DE LA SALUD

- Contiene cantidades substanciales de fenólicos y antocianinas, entre otros fitoquímicos, lo cual le brinda al maíz su tono vibrante. El alto contenido de antocianina no se degenera con la exposición al calor.
- Sus antioxidantes tienen propiedades anti-inflamatorias y estimula la regeneración del tejido conectivo.
- Reduce el riesgo de enfermedades cardiovasculares, inhibe el crecimiento anormal de las células.
- Promueve la formación de colágeno.
- Ayuda a suprimir las enzimas del cuerpo que ayudan a sintetizar ácidos grasos, lo cual podría ser beneficioso para prevenir la diabetes y la obesidad.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / Porción 29 g (1/4 de taza)

Cantidad	Por Porción	Por 100 g
Calorías	100 kcal	344.8 kcal
Proteína	2 g	6.8 g
Grasas (lípidos) Totales	1 g	3.4 g
Grasas saturadas	0 g	0 g
Trans	0 g	0 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	22 g	75.8 g
Azúcar	0 g	0 g
Fibra	2 g	6.8 g
Colesterol	0 mg	0 mg
Sodio	10 mg	34.4 mg

PRODUCTO DEL PERÚ

Certificación Orgánica por:
CONTROL UNION CERTIFICATIONS
Métodos de Producción Orgánicos USDA NOP / EU



Euphoria Superfoods

info@behemp.com

www.euphoriasuperfoods.com

© 2014 Euphoria Superfoods

Un producto más de **Be hemp!**

Mesquite



Nombre científico: Prosopis Pallida

Parte utilizada: Vainas

Presentación: Polvo

Composición: 100 % Vainas de Mesquite Orgánico



Ingesta Diaria Recomendada: 1 a 2 cucharadas

Presentación: Bote de 500 gr./ Bolsa de 10 kg a granel.

Fecha de caducidad: 2 años a partir de su elaboración

Almacenaje: Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.

Manténgase alejado de los rayos del sol y olores fuertes.

No se almacene dentro del refrigerador.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / Porción 10 g (2 cucharaditas)

Cantidad	Por Porción	Por 100 g
Calorías	37.97 kcal	372.76 kcal
Proteína	1.6 g	16 g
Grasas (lípidos) Totales	0.34 g	3.4 g
Grasas saturadas	0 g	0 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	8 g	80 g
Azúcar	4.4 g	44 g
Fibra dietética	3.6 g	36 g
Calcio	52 mg	520 mg
Hierro	1.8 mg	18 mg
Magnesio	14 mg	140 mg
Sodio	0.5 mg	5 mg
Zinc	0.3 mg	3 mg

El Mesquite o Algarrobo, como es conocido en América del Sur, proviene de una hermosa y virgen región de la selva en el Norte de Perú. Se ha vuelto rápidamente uno de los “alimentos funcionales” más populares en la industria de la comida sana, debido a su gran sabor y perfil nutricional robusto. El Mesquite es particularmente de gran valor para aquellos que buscan niveles de azúcar en la sangre balanceados.

El polvo de Mesquite ofrece un sabor dulce natural a las recetas, pero sus azúcares son derivados de la fructosa (los cuales no requieren de insulina para digerir y se metaboliza fácilmente.)

USOS

El Mesquite en polvo puede ser utilizado como proteína en polvo, harina para hornear, como condimento o como saborizante en bebidas. Es perfecto para añadir una nueva dimensión de sabor y valor nutricional en tus alimentos horneados favoritos; puede utilizarse en galletas, cereales y pasteles o añadirse a las barras energéticas o la granola.

BENEFICIOS DE LA SALUD

- Es una excelente fuente de fibra, la cual no solo mejora la digestión, sino que beneficia al metabolismo del azúcar.
- Es rico en proteína, con bajo índice glucémico y aun así es ligeramente dulce y bajo en grasas.
- Es una buena fuente de calcio, potasio y hierro.
- Contiene lisina (un aminoácido), al igual que cantidades notables de proteína digestible, calcio fósforo, magnesio, potasio, hierro y zinc.
- Absorbe las toxinas del conducto digestivo y puede usarse como antidiarreico.
- Ayuda a la coagulación, a la formación de membranas celulares, es bactericida, reduce el colesterol y protege la mucosa intestinal.

PRODUCTO DEL PERÚ

Certificación Orgánica por:
CONTROL UNION CERTIFICATIONS
Métodos de Producción Orgánicos USDA NOP / EU



Nuez de la india



Nombre científico: Aleurites moluccanus
Parte utilizada: Semilla
Presentación: Polvo
Composición: 100 % Nuez de la India Cruda



Ingesta diaria recomendada: De 25 a 90 gr.
Presentación: Bolsa de 500 gr./ Bolsa de 10 kg a granel.
Fecha de caducidad: 6 meses a partir de su elaboración
Almacenaje: Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
Manténgase alejado de los rayos del sol y olores fuertes.
No se almacene dentro del refrigerador.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / Porción 30 g

Cantidad	Por Porción	Por 100 g
Calorías	160 kcal	533.33 kcal
Proteína	5 g	16.66 g
Grasas (lípidos) Totales	0.34 g	3.4 g
Grasas saturadas	0 %	0 %
Grasas Trans	0 %	0 %
Carbohidratos (hidratos de carbono)	9 g	30 g
Sodio	0 mg	0 mg

La Nuez de la India, árbol candil o kukui, es un árbol del sur de Asia del que se obtiene un aceite que utilizado como barniz. Crece hasta una altura de 15-25 metros, con gran cantidad de ramas colgantes. Las hojas son de color verde pálido, simples y redondeadas.

La Nuez de la india es redonda, de 4-6 cm de diámetro, la semilla se encuentra en el interior y tiene una capa muy dura y un alto contenido de aceite. La nuez de la india es una semilla natural que ayuda a la reducción de peso y obesidad a través de la eliminación de la grasa del cuerpo.

USOS

La Nuez de la india es perfecta para utilizarse como botana o lo puedes agregar en tus ensaladas.

BENEFICIOS DE LA SALUD

- Ayuda a limpiar el intestino, elimina adiposidades, así como la grasa localizada.
- Reduce la celulitis y el colesterol.
- Ayuda a tonificar los músculos.
- Desintoxica el organismo y reduce significativamente la ansiedad de comer.
- Cura las hemorroides y el estreñimiento.
- Ayuda a mejorar la artritis
- Mejora el cutis y auxilia en la reducción de acné, también previene la caída del cabello y su apariencia.
- Reduce la ansiedad de fumar.

Cultivada con procesos 100% Naturales



PRODUCTO DE MÉXICO

Nuez de Macadamia



Nombre científico: Macadamia integrifolia.

Parte utilizada: Fruto

Presentación: Nuez

Composición: 100 % Nuez de Macadamia Orgánica



Ingesta Diaria Recomendada: De 25 a 90 gr.

Presentación: Bolsa de 500 gr./ Bolsa de 10 kg a granel.

Fecha de caducidad: 6 meses a partir de su elaboración

Almacenaje: Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.

Manténgase alejado de los rayos del sol y olores fuertes.

No se almacene dentro del refrigerador.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / Porción 100 g

Cantidad	Por Porción
Calorías	718 kcal
Proteína	7.9 g
Grasas (lípidos) Totales	75.7 g
De las cuales grasas saturadas	12 g
Polisaturadas	1.5 g
Monoinsaturadas	58.87 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	13.82 g
Azúcar	4.57 g
Sodio	5 mg
Fibra	8.6 g
Colesterol	0 mg
Potasio	368 mg

USOS

Generalmente utilizada como botana. Puede incluirse en verduras, ensaladas y arroz. También se utilizan en la elaboración de tartas dulces.

BENEFICIOS DE LA SALUD

- Aportan efectos positivos sobre el perfil lipídico (sobre las grasas en la sangre), ya que son ideales para disminuir el colesterol total por un lado y el colesterol LDL (lipoproteínas de baja densidad) por otro.
- Al ser ricas en grasas no-monoinsaturadas, proteínas, vitaminas y minerales, ayudan a tener un sistema cardiovascular sano.
- Contienen ácidos grasos Omega-3 que nutren el sistema nervioso.
- Su ácido oleico ayuda al sistema cardiocirculatorio, reduce los procesos de inflamación del organismo y previene enfermedades del corazón.
- El Omega 9 que contiene, ayuda lubricar los intestinos, mejorando el tránsito intestinal y previniendo el estreñimiento.

PRODUCTO DE MÉXICO

Certificación Orgánica por:
CONTROL UNION CERTIFICATIONS
Métodos de Producción Orgánicos USDA NOP / EU



Sacha Inchi



Nombre científico: Sacha Inchi
Parte de la planta utilizada: Semilla
Presentación: Polvo
Composición: 100 % Sacha inchi Orgánico



Presentación: Bote de 500 gr.
Fecha de caducidad: 2 años a partir de su elaboración
Almacenaje: Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
Manténgase alejado de los rayos del sol y olores fuertes.
No se almacene dentro del refrigerador.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL/ Porción 100 g

Cantidad	Por 100 g
Calorías	389 kcal
Proteína	62.77 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	21.8 g
Azúcar	3.79 g
Fibra	13.56 g
Grasas (lípidos) Totales	5.61 g
Grasas saturadas	0.4 g
Grasas trans	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	5.83 mg

Sacha Inchi, también llamado el "maní inca", es nativo de la selva amazónica. Se ha cultivado durante siglos por los pueblos indígenas del Perú.

Sacha Inchi es una planta relativamente pequeña, con un crecimiento de seis pies de altura, aproximadamente. Tiene hojas en forma de corazón y crecen tanto las flores masculinas como femeninas.

Los frutos son pequeños con forma de estrella, de 4 a 7 puntos, al principio tienen un color verde brillante después cambian a marrón oscuro a medida que maduran.

El aceite nutritivo se extrae de las semillas de color marrón, con un sabor suave y a nuez. Las plantas Sacha Inchi florecen cinco meses después de ser plantadas y dan fruto a los 3 meses después. La planta sigue creciendo durante 10 años más, lo que ayuda a proveer una fuente sustentable de ingresos para los habitantes del Amazonas.

USOS

Sacha Inchi es muy útil en las dietas vegetarianas como una fuente vegetal ya que contiene un promedio de 48% de omega 3.

BENEFICIOS DE LA SALUD

- Ayuda al cuerpo a la formación de tejido nervioso, los tejidos de los ojos y las membranas celulares.
- Ayuda a mantener niveles saludables de colesterol y a regular la presión sanguínea, así como el sistema inmunológico.
- Ayuda a mantener niveles normales de azúcar en la sangre y proporciona apoyo en el mantenimiento de la agudeza mental y de los tejidos cerebrales sanos.
- Nutre el cabello, la piel y las uñas por el fortalecimiento de las barreras naturales
- Como hidratante de uso tópico, el aceite de Sacha Inchi se ha utilizado desde tiempos antiguos para nutrir el cabello, la piel y fortalece las barreras naturales de las paredes celulares.

PRODUCTO DEL PERÚ

Certificación Orgánica por:
CONTROL UNION CERTIFICATIONS
Métodos de Producción Orgánicos USDA NOP / EU



Wheat grass

Nombre científico: Triticum aestivum L.
Parte utilizada: Planta
Presentación: Polvo
Composición: 100 % Pasto de Trigo Orgánico



Presentación: Bote de 250 gr.
Fecha de caducidad: 2 años a partir de su elaboración
Almacenaje: Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
Manténgase alejado de los rayos del sol y olores fuertes.
No se almacene dentro del refrigerador.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL/ Porción 100 g

Cantidad	Por 100 g
Calorías	352 kcal
Proteína	26.85 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	57.36 g
Azúcar	<0.1 g
Fibra	29.47 g
Grasas (lípidos) Totales	1.62 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	56.26 mg



El pasto de trigo se hace de los cotiledones de la planta de trigo. El pasto de trigo se puede cultivar en interiores, en bandejas o en el exterior. Por lo general se cosecha después de 10-14 días de crecimiento en la etapa de unión. Es en este momento que el contenido nutricional de pasto de trigo contiene sus niveles más altos.

USOS

El pasto de trigo se suele consumir como jugo fresco y cada vez más se va utilizando como un suplemento nutricional.

BENEFICIOS DE LA SALUD

- El pasto de trigo es una buena fuente de clorofila, aminoácidos, minerales, vitaminas y enzimas y contiene cantidades significativas de proteína, vitamina E y fósforo.
- El pasto de trigo puede ayudar a tener un flujo normal de sangre y apoyar el sistema inmunológico del cuerpo.
- El pasto de trigo también puede ayudar con la desintoxicación del cuerpo.

PRODUCTO DE CHINA

Certificación Orgánica por:
USDA Organic



Yacón



Nombre científico: Smallanthus sonchifolius
Parte utilizada: Raíz
Presentación: Polvo
Composición: 100 % Raíz de Yacón Orgánico



Ingesta Diaria Recomendada: 1 a 2 cucharadas
Presentación: Bote de 200 gr./ Bolsa de 5 kg a granel.
Fecha de caducidad: 2 años a partir de su elaboración
Almacenaje: Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
Manténgase alejado de los rayos del sol y olores fuertes.
No se almacene dentro del refrigerador.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / Porción 15 g (1 1/2 cucharaditas)

Cantidad	Por Porción	Por 100 g
Calorías	50 kcal	333 kcal
Proteína	0 g	0 g
Grasas (lípidos) Totales	0 g	0 g
Grasas saturadas	0 g	0 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	12 g	80 g
Azúcar	5 g	33 g
Fibra	2 g	13 g
Colesterol	0 g	0 g
Sodio	15 mg	100 mg

El Yacón es un alimento de bajo índice glucémico que ayuda a mantener una dieta saludable. Es considerado bajo en calorías, contiene prebióticos, antioxidantes y vitaminas. Con la mitad de calorías en comparación al azúcar y gran concentración de inulina indigerible, el Yacón es una alternativa amigable para diabéticos y aquellos buscando reducir su consumo de azúcar.

Úselo para avivar alimentos horneados, smoothies o postres. tiene un sabor dulce pero no eleva el azúcar en la sangre. El Yacón es también una excelente fuente de minerales incluyendo potasio, calcio, fosfato y hierro, así como 20 aminoácidos.

USOS

El Yacón en polvo tiene un delicioso sabor a caramelo y melaza. Puede ser utilizado para endulzar sus postres favoritos, agregar al cereal y mezclar con smoothies o su bebida favorita. La dulzura nunca fue tan saludable!

Hay esperanza para cualquiera con una dieta baja en azúcar. Imagine un alimento dulce no glucémico, natural, crudo, orgánico, bajo en calorías que es bueno para usted.

Deje atrás el stevia, aquí viene el endulzante más saludable de la naturaleza: Raíz de Yacón en polvo!

BENEFICIOS DE LA SALUD

- El Yacón contiene aproximadamente 34% FOS (fructooligosacáridos) y bajas proporciones de azúcares simples (como ejemplo: glucosa, fructosa y sacarosa). El cuerpo humano no tiene enzimas para hidrolizar FOS, así que, incluso aunque sepa dulce, pasa por el tracto digestivo sin metabolizar, proporcionando pocas calorías.
- Estudios clínicos han mostrado que la administración de FOS puede incrementar el número de bacterias dañinas.
- El Yacón también actúa como prebiótico. La porción no digerida de Yacón sirve como comida para las bacterias amigables, como las especies de Bifidobacterium y Lactobacillus. Es bueno para la digestión, estimula la salud positiva del colon y ayuda a la absorción de calcio y vitaminas. Menos toxinas, menos riesgos de contraer cáncer en esta zona.
- Puede ayudar a disminuir significativamente el nivel de triglicéridos en la sangre.
- Estimula el páncreas.

PRODUCTO DEL PERÚ

Certificación Orgánica por:
CONTROL UNION CERTIFICATIONS
Métodos de Producción Orgánicos USDA NOP / EU

