

Vitapome Jugo de Granada



Apaltagua



vita po me
free

- AZÚCAR
- ADITIVOS
- AGUA
- COLORANTES
- CONSERVANTES

Ingredientes: Granada (100%)
Duración:
 4 años desde la fecha de elaboración.
Producto pasteurizado larga vida.
Almacenamiento:
 Una vez abierto el jugo debe ser refrigerado para su mejor preservación.
Instrucciones para su uso:
 Agitar antes de consumir.
Observación:
 Los sólidos disueltos al fondo de la botella son propios de la fruta.

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 1 vaso (200 ml)
 Porciones por envase: 5

	100 ml	1 Porción
Energía (kcal)	53	106
Proteína (g)	0,3	0,6
Grasa total (g)	0,05	0,1
H.C. disponibles (g)	13	26
Azúcares totales (g)	12	24
Sodio (mg)	12	24
Calorías (mJ)	107	214
Fibra (mg)	7,4	14,8
vit.C (mg)	0,54	1,08
Polifenoles (mgEAG)	153	306
vit.K (mgE7)	2016	4032

(*)En relación a la dosis diaria recomendada.
 Producto Obtenido y elaborado por Agrícola Forestal El Escudo Ltda. Frente El Escudo, Zona VI Región, Resolución del Servicio Nacional de Salud del Minedu Nº 02 de 06.11.15.
 Para: Agrícola Apaltagua Ltda. Dirección: Camino a Tomerá, Km. 0,7 Curicó. Tel: 75258400

Variiedad: Wonderful

Denominación: Valles del Maule y Curicó

Huertos

Todas nuestras plantaciones de granada se encuentran entre los Valles del Maule y Curicó. Estos lugares fueron cuidadosamente seleccionados por nuestros profesionales debido a sus condiciones climáticas y geográficas. Todas nuestras granadas son cosechadas a mano, para así poder ofrecer a nuestros clientes la mejor calidad de fruta, en el momento de maduración justa.

Clima

Los Valles del Maule y Curicó se ubican entre la Cordillera de los Andes y la Cordillera de la Costa. Estos valles poseen diferencias de temperatura muy marcadas entre el día y la noche. La diferencia entre la temperatura del día y de la noche suele ser de 14°C (57°F). La lluvia se concentra principalmente en invierno y alcanza un promedio anual de unos 700 mm. El verano, en cambio, es seco y las temperaturas bordean los 30°C (86°F). La alta presión que proviene del Océano Pacífico produce temperaturas más bajas durante la noche.

Elaboración

Las granadas con las cuales hacemos nuestro jugo de granada Vitapome son cosechadas a mano entre los meses de abril y mayo. Con este tipo de cosecha nos aseguramos que cada granada sea recolectada en su momento justo de maduración. Después de ser cosechadas, se inicia el proceso de desarilado. En este proceso se procura separar cada arilo de la membrana o corteza del fruto, para así poder conseguir un sabor único. Es importante señalar que el desarilado se realiza a mano, para que así el sabor del jugo no se vea afectado por otros sabores que puedan modificar la pureza de nuestro producto. Con posterioridad al desarilado, se procede a prensar los arilos de la granada. Mediante este proceso se obtiene el jugo de granada, el cual es 100% natural y sin aditivos de ningún tipo. Para poder obtener un producto de larga vida se procede a pasteurizar el jugo.

Propiedades

El jugo de granada Vitapome posee variadas propiedades y entre ellas destacan su alto contenido de antioxidantes, su capacidad de retardar el envejecimiento de las células (antiaging), mejorar el sistema inmune. Además, cabe señalar que es un producto detox y su jugo no contiene conservantes, colorantes, agua, aditivos o azúcar.

Variety: Wonderful

Appellation: Maule and Curico Valleys

Orchards

All our pomegranate plantations are located between the Maule and Curico Valleys. These places were carefully selected by our professionals because of their climatic and geographical conditions. All our pomegranates are hand-picked, in order to offer our clients the best fruit quality, just at the right point of maturity.

Climate

The Maule and Curico Valleys lie between the Cordillera de los Andes and the Cordillera de la Costa. These valleys have very pronounced day and nighttime temperature differences. The difference can be as much as 14°C (57°F). Rain falls mainly in winter and reaches an annual average of about 700 mm. The summer is dry with an average temperature of about 30°C (86°F). The high pressure coming from the Pacific Ocean produces lower nighttime temperatures.

Production

The fruit with which we make our Vitapome pomegranate juice is hand-picked between the months of April and May. With this type of harvest we ensure that each pomegranate is picked at the precise moment of optimum ripening. After harvest, the aril removal process begins. During this process each aril is separated from the membrane or skin of the fruit, thus achieving a unique taste. It is important to note that the aril removal is done by hand, so that the flavor of the juice it is not affected by other flavors that may change the purity of our product. The arils are then pressed. Through this process the pomegranate juice is obtained. It is 100% natural and without additives of any kind. The juice is pasteurized in order to obtain a product with a long shelf life.

Properties

Vitapome Pomegranate juice has varied properties, including a high content of antioxidants, the ability to delay the aging of cells (antiaging) and improve the immune system. In addition, it should be noted that it is a detox product and its juice does not contain preservatives, coloring agents, water, additives or sugar.