



ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN ORGÁNICO

-Es el **zumo** de la aceituna, es decir que **al aceite lo hace la planta**, no el hombre.

Su cosecha es manual y se obtiene por el método físico.

Primero se muele la aceituna, se bate la pasta para obtener el aceite a temperaturas entre 25° y 30 ° (es decir en frío) y luego se puede obtener por prensa (método tradicional o discontinuo) o mediante centrifugación, método por el cual se obtiene nuestro aceite.

-Es **extra virgen** ya que presenta una acidez menor al 0,8 % expresada en ácido oleico. Esto significa, que la mayoría de sus ácidos grasos permanecen estables, principalmente el oleico. Cuando este se desestabiliza (oxidación por ejemplo), pierde sus propiedades y aumenta la acidez. Es decir, a menor acidez, mejor calidad (extra).

-Es **orgánico**, ya que fue producido en una finca donde se producen otros frutales y hortalizas, es decir no es un monocultivo, y su suelo está cubierto por abonos verdes, que disminuyen la erosión y evapotranspiración tan alta en Mendoza. Durante su ciclo fenológico, no se utilizan agroquímicos de ningún tipo.

PROPIEDADES

Contiene omega 6 (ácido linoleico) y omega 3 (ácido linolénico), sustancias grasas que funcionan como **protectores cardiovasculares** y **antiinflamatorios** y fluidifican e impiden afecciones cardiovasculares respectivamente. (no comer frito porque producen el efecto contrario).





ALMENDRAS MEDIANAS ELEGIDAS ORGÁNICAS

Nuestros almendros se encuentran Medrano, departamento de Junín, provincia de Mendoza. Nuestras variedades son de floración temprana.

En marzo se cosechan, se pelan mecánicamente y luego se seleccionan y envasan **manualmente**, no se les aplica **ningún tipo de agroquímico durante su conservación ni se irradian** como en las convencionales.

Son **orgánicas**, ya que fueron producidas en una finca donde se producen otros frutales y hortalizas, es decir no es un monocultivo, y su suelo está cubierto por abonos verdes, que disminuyen la erosión y evapotranspiración tan alta en Mendoza. Durante su ciclo fenológico, no se utilizan agroquímicos de ningún tipo.

PROPIEDADES

Es una buena **fuentes de aminoácidos** esenciales

Posee un índice glucémico bajo y es tolerada por los diabéticos.

El 54% de peso de la almendra seca se debe a su contenido **en ácidos grasos**, cuyo tipo responde al patrón más **saludable** como el aceite de oliva (grasas monoinsaturadas)

Cubre el doble de las necesidades diarias de **calcio** que la leche en la misma cantidad (30 g cubren el 9%).

30 gramos de almendras proporcionan al organismo el 15% del **magnesio** necesario al día y el 17% del **fósforo** para la formación y regeneración de los huesos y los dientes.

La misma cantidad también cubre el 11% de las necesidades diarias de **manganeso**, el 4% de las de **cinc** y en torno al **10% de las necesidades de hierro**.

Proporciona poder **antioxidante**. Buena parte de este efecto se debe a la vitamina E

Proporciona flavonoides como la quercetina, un **antiinflamatorio** utilizado como suplemento en el tratamiento natural de las alergias.

Ayuda a prevenir los accidentes cardiovasculares.





ACEITUNAS NEGRAS TIPO GRIEGO ORGÁNICAS

Son aceitunas producidas en nuestra finca ubicada en Medrano, departamento de Junín, Mendoza.

La cosecha es manual, y son deshidratadas a partir del agregado de sal a las mismas durante dos meses aproximadamente.

Luego son lavadas, secadas en nuestro horno solar y envasadas con nuestro aceite de oliva extra virgen orgánico en forma manual.

Son **orgánicas**, ya que fueron producidas en una finca donde se producen otros frutales y hortalizas, es decir no es un monocultivo, y su suelo está cubierto por abonos verdes, que disminuyen la erosión y evapotranspiración tan alta en Mendoza. Durante su ciclo fenológico, no se utilizan agroquímicos de ningún tipo.

Se recomienda a las **personas hipertensas, no consumir las mismas en grandes cantidades.**

Son recomendables las Aceitunas Secas orgánicas Germen de Vida que no tienen sal.

USOS: Para acompañar picadas, pulpas de tomate, para ensaladas.





CIRUELAS DESECADAS CON CAROZO ORGÁNICAS

Nuestras ciruelas son producidas en nuestra finca en Maipú, Mendoza.

Las ciruelas comienzan a cosecharse a mediados de enero hasta marzo, y se colocan en paseras a campo, para que se sequen con el aire caliente mendocino.

Luego son retiradas y lavadas, se colocan en el horno solar para que se terminen de secar, se seleccionan y envasan manualmente.

Son **orgánicas** ya que los árboles frutales están combinados **con otras variedades** y con **otras especies** como olivos y abonos verdes, que cubren y **protegen al suelo** de la erosión como también facilitan el establecimiento de **meso** y **microfauna** importantes para el desarrollo de todo el organismo agrícola y la diversidad en general.

A diferencia de la producción convencional de ciruelas pasas, nuestras ciruelas en su ciclo fenológico, **no reciben ningún tipo de agroquímicos** y en su proceso final de ciruela pasa para su conservación, **no se aplica sorbato de potasio**, el cual presenta un efecto nocivo en el proceso digestivo, por alterar notoriamente, no solo la flora intestinal y estomacal sino también bucal, lo que dificulta la digestión de las comidas y principalmente de los azúcares.

PROPIEDADES NUTRICIONALES

-Buena fuente de fibra soluble

-Rica en carbohidratos, y por su riqueza en fibra y en antioxidantes no generan obesidad ni afectan negativamente los niveles de glucosa (bajo índice glicémico)

-Son buena fuente de vitamina C, aportan vitamina K y boro, importantes para la salud de los huesos

-Son buena fuente de potasio y son bajas en sodio, lo cual las hace benéficas para la salud cardíaca y son una de las frutas con mayor contenido de antioxidantes

PROPIEDADES

Se han comprobado sus efectos laxantes y diversos beneficios para la salud intestinal,





germen de vida

Cruz Videla 1131, Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza

E-mail: germendevidapedidos@gmail.com

Web: germendevida.iimdo.com

Tel. 0261 1990173



Ayudan a disminuir el riesgo de sufrir cáncer de colon

Ayudan a disminuir el riesgo de padecer caries,

Ayudan a mantener en niveles adecuados el colesterol y los triglicéridos,

Contribuyen a prevenir y a combatir la hipertensión

Mejoran la salud del hígado

Ayudan a nivelar los niveles de glucosa

Ayudan a generar sensación de saciedad (combaten el apetito compulsivo)

Ayudan a disminuir el deterioro cognitivo relacionado con el envejecimiento





MERMELADA DE CIRUELAS ORGÁNICA

Nuestras ciruelas para consumo en fresco y elaboración, se encuentran en nuestra finca de Tres Esquinas, Maipú, Mendoza.

Son **orgánicas**, ya que fueron producidas en una finca donde se producen **otros frutales y hortalizas**, es decir **no es un monocultivo**, y su suelo está cubierto por abonos verdes, que disminuyen la erosión y evapotranspiración tan alta en Mendoza. Durante su ciclo fenológico, no se utilizan agroquímicos de ningún tipo.

Estas son cosechadas a partir de enero, y se elaboran mermeladas con **azúcar orgánica**, para poder seguir conservando **integridad orgánica** de las ciruelas, pero en la cantidad mínima para poder **alcanzar los 65°Brix sin alterar el sabor** de las ciruelas.

USOS

Se puede agregar al yogur o a tortas

Se puede comer con tostadas o pan orgánico.

Se recomienda consumir en cantidades moderadas





MERMELADA DE PERA ORGÁNICA

Nuestras peras se encuentran en nuestra finca de Medrano, departamento de Junín, Mendoza.

Son **orgánicas**, ya que fueron producidas en una finca donde se producen otros frutales y hortalizas, es decir **no es un monocultivo**, y su **suelo está cubierto por abonos verdes**, que disminuyen la erosión y evapotranspiración tan alta en Mendoza. Durante su ciclo fenológico, no se utilizan agroquímicos de ningún tipo.

Estas son cosechadas a partir de enero, y se elaboran mermeladas con **azúcar orgánica**, para poder seguir conservando la integridad orgánica de las peras, pero en la cantidad mínima para poder alcanzar los **65°Brix sin alterar el sabor** de la pera.

USOS

Se puede agregar al yogur o a tortas

Se puede comer con tostadas o pan orgánico.

Se recomienda consumir en cantidades moderadas





PERAS DESECADAS EN RODAJAS ORGÁNICAS

Nuestras peras se encuentran en nuestra finca de Medrano, departamento de Junín, Mendoza.

Estas son cosechadas a partir de enero, se **lavan**, se **cortan en rodajas manualmente**, se sumergen en una **salmuera muy diluida** y se colocan en paseras en nuestro horno solar. Al cabo de unos días están listas y se envasan en atmósfera modificada.

A diferencia de las peras desecadas convencionales, **nuestras peras no se remojan en ácido clorhídrico alimentario**, lo cual hace que al tener la pera la pulpa blanca, se pardee más de lo deseado. Sin embargo esto no genera ningún problema respecto a su contenido nutricional, e inclusive se mantiene la integridad de la fruta sin agregado de químicos. **Tampoco se les adiciona anhídrido sulfuroso** en su etapa final.

Es por eso que pueden aparecer polillas, lo cual demuestra la vitalidad que contiene el alimento, que al no contener estos productos, se pueden igual consumir.

PROPIEDADES

- Por su riqueza antioxidante proteger a nuestro cuerpo de los radicales libres.
- Contiene el 11% de la vitamina C recomendada por día y posee altos valores de vitamina K.
- La pera contiene mucha fibra y esta es indispensable para:
 - 1- la buena salud cardíaca y al promover la eliminación de sales biliares, reduce los niveles de colesterol "malo"
 - 2- ayuda a prevenir el cáncer de colon ya que ayuda a expulsar los químicos cancerígenos que se acumulan en el colon. Reduce en un 34% los riesgos de sufrir cáncer en las mujeres
- Reducen los riesgos de experimentar un derrame cerebral hasta en un 50%
- Tiene un bajo índice de glicemia; una vez ingerida, el flujo sanguíneo absorberá muy lentamente los carbohidratos de esta fruta. Esto permitirá controlar los niveles de glucosa.

¿CÓMO COMERLAS?

- Se pueden comer como snacks, sin necesidad de remojarlas





PULPA DE TOMATES ORGÁNICA

Nuestros tomates se cultivan en nuestras fincas de Medrano y La Legua, en el departamento de Junín, provincia de Mendoza.

Son orgánicos y biodinámicos, ya que son producidos en una finca donde **se producen otros frutales y hortalizas**, es decir **no es un monocultivo**, y su suelo está cubierto por abonos verdes, que disminuyen la erosión y evapotranspiración tan alta en Mendoza. Durante su ciclo fenológico, **no se utilizan agroquímicos** de ningún tipo, y se agregan **preparados biodinámicos**, leche de vaca, **purines de plantas**, etc.

Nuestra pulpa en su proceso inicial pasa por muchas manos, la **cosecha es manual**, el lavado y por último el pasado por la máquina para obtener la pulpa, se realiza por una **tamizadora semiindustrial**. Es envasado y cerrado manualmente, y durante 40 minutos se esteriliza. Se deja enfriar.

A diferencia de las pulpas de tomate convencionales, no hacemos el agregado de ácidos para disminuir el ph en caso de requerirlo. Si es necesario se realiza pero no es lo común, ya que nuestros cultivos al no precisar de sales fertilizantes sintéticas, no varían en su ph en forma peligrosa.

PARA TENER EN CUENTA: Es posible que nuestra pulpa muchas veces aparezca separada en sus fases sólida y líquida, esto es sencillamente porque no realizamos la expulsión del aire mediante calentamiento de la pulpa a 70° antes del envasado, por ello las enzimas pectolíticas que rompen la pectina, no se inactivan, y se produce esta ruptura de la pulpa. La pulpa no está concentrada, es decir, envasamos la pulpa del tomate sin alterarla en su composición original. Esto no significa que la pulpa no pueda consumirse, sino que es el resultado de un proceso de elaboración artesanal con el objetivo de modificar el tomate cuanto menos se pueda.

PROPIEDADES

-El **tomate cocido**, tiene mayor disponibilidad de **licopeno**, que es un **potente antioxidante** que ayuda a **prevenir el envejecimiento**, y aparición de diversas **enfermedades cardiovasculares** y algunos tipos de **cáncer**, como el de próstata, pulmón y estómago.





-EL licopeno también **reduce el riesgo de enfermedad degenerativa macular** (una enfermedad que puede producir ceguera), disminuye la inflamación, **reduce los niveles de LDL (colesterol "malo")** en la sangre, protege las enzimas y el ADN, y fortalece el sistema inmune.

-Es recomendable complementar la ingesta de tomate cocido con tomate fresco.

USOS

-Se puede consumir como ensalada mezclada con aceitunas negras o verdes

-Se puede rehogar cebolla, pimiento, ajo, berenjenas por ejemplo y agregar la pulpa y hacer una rica salsa para agregar a las pastas





TOMATES DESHIDRATADOS ORGÁNICOS

Nuestros tomates se cultivan en nuestras fincas de Medrano y La Legua, en el departamento de Junín, provincia de Mendoza.

Son orgánicos y biodinámicos, ya que son producidos en una finca donde **se producen otros frutales y hortalizas**, es decir **no es un monocultivo**, y su suelo está cubierto por abonos verdes, que disminuyen la erosión y evapotranspiración tan alta en Mendoza. Durante su ciclo fenológico, **no se utilizan agroquímicos** de ningún tipo, y se agregan **preparados biodinámicos**, leche de vaca, **purines de plantas**, etc.

La cosecha de los tomates es **manual, se lavan, se cortan manualmente**, y se sumergen en agua hirviendo en una salmuera muy diluida. Se colocan en paseras en el horno solar, y una vez listas se envasan en atmósfera modificada.

A diferencia de producciones convencionales, **no se realiza agregado de anhídrido sulfuroso** en su etapa final para su conservación, el cual puede producir reacciones como manifestaciones cutáneas o diarrea, especialmente entre personas con el jugo gástrico poco ácido, también puede ser perjudicial para personas asmáticas.

Es por eso que pueden aparecer polillas, lo cual demuestra la vitalidad que contiene el alimento, que al no contener estos productos, se pueden igual consumir.

USOS

- Remojar en agua hirviendo unos cinco minutos, dejar secar
- Rehidratar con agua y vino unos cinco minutos y luego dejar secar
- Para picadas
- Para agregar a salsas o sandwiches

