

## CATÁLOGO DE PRODUCTOS LIOFILIZADOS



# Patagonia Super Fruits

---

Patagonia Super Fruits es una empresa nacida del ímpetu y creatividad de un emprendedor agrícola de Coyhaique y un antropólogo orientado a la gestión empresarial.

Las frutas y berries nativos patagónicos, que han complementado la dieta de los habitantes de estas tierras desde tiempos ancestrales, constituyen alimentos funcionales con alto valor nutricional y beneficios para la salud, que hoy son puestos a disposición de los exigentes mercados de productos naturales y saludables del mundo entero a través de Patagonia Super Fruits.

Convencidos del valor de las super frutas nativas, asumimos el compromiso de impulsar nuestra empresa en la ciudad de Coyhaique, región de Aysén, el verdadero corazón de la Patagonia.

KON  
CAU  
MOR



# Beneficios

La evidencia científica acumulada durante las últimas dos décadas indica que, más allá de las promesas iniciales de retardar el envejecimiento, los antioxidantes al ser consumidos bajo la forma de alimentos, tienen un importante potencial para reducir el desarrollo de aquellas enfermedades que actualmente más afectan a la población mundial (enfermedades cardiovasculares, tumorales y neuro-degenerativas). Como resultado de tal reconocimiento, los antioxidantes han pasado a ser crecientemente considerados por la población como moléculas cuyo consumo es sinónimo de salud.

## *Alimentos funcionales*

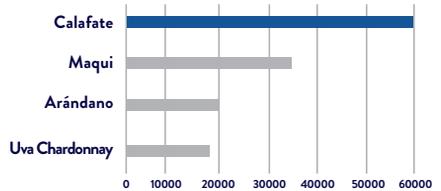
Los alimentos funcionales son aquellos que promueven un efecto fisiológico o psicológico más allá de su valor nutritivo básico. Este efecto adicional puede ser su contribución a la mantención de la salud y, bienestar o a la disminución del riesgo de enfermar.

Los berries son alimentos funcionales con alto contenido en antioxidantes y polifenoles, aportando a la dieta diaria los elementos necesarios para prevenir diversos tipos de enfermedades.

De acuerdo con el Portal Antioxidantes de INTA, las patologías asociados al estrés oxidativo son: neuro/nefro cardiopatía, cáncer, enfermedad de crohn, colitis ulcerosa, hepatitis, pancreatitis, enfermedades cardiovasculares, cataratas, glaucoma, retinopatía, esclerosis múltiples, artropatías, artritis, deficiencias nutricionales, dermatitis solar, diabetes mellitus, enfermedades autoinmunes, parkinson, demencia senil, alzheimer.

**KON Calafate Berry de Patagonia Super Fruits es un alimento deshidratado en frío elaborado de forma 100% orgánica.**

**Aporta en el retardamiento del envejecimiento celular, fortalece el sistema inmunológico y ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares.**



ORAC (Oxygen Radical Absorbance Capacity) es un método de medición de la capacidad antioxidante de los alimentos. Los antioxidantes son moléculas que actúan en el metabolismo del organismo, e impiden la formación de radicales libres derivados de la oxidación de los sustratos biológicos. Esto previene o retarda el envejecimiento celular y el desarrollo de enfermedades como el cáncer, accidentes cerebrovasculares, diabetes mellitus tipo II y enfermedades neurodegenerativas.

# Calafate Liofilizado

---

KON –Calafate Berry– de Patagonia Super Fruits es un alimento deshidratado en frío elaborado de forma 100% orgánica. Kon es el nombre que los Tehuelche, antiguos indígenas de la Patagonia, le daban al calafate. En KON se funden las leyendas antiguas y dietas de nómades patagones con las avanzadas tecnologías para procesos de liofilizado, manteniendo intactas sus cualidades nutricionales, alto contenido de polifenoles y capacidad antioxidante.



**CALAFATE BERRY GRANDE**

Ingredientes: Calafate liofilizado en polvo.  
Peso neto unitario: 60 grs



**CALAFATE BERRY PEQUEÑO**

Ingredientes: Calafate liofilizado en polvo.  
Peso neto unitario: 30 grs

# Cauchao Liofilizado

---

CAU –Cauchao– de Patagonia Super Fruits es un alimento deshidratado en frío hecho de forma 100% orgánica. Viene de una especie botánica arbórea perennifolia siempreverde de la familia de las mirtáceas. Crece en los bosques templados de la Patagonia. Sus hojas son simples, de forma lanceolada. Produce flores blancas y olorosas, de importancia melífera. Su fruto es una baya comestible de color negro morado, llamada cauchagüe, cauchao o simplemente luma.



## CAUCHAO BERRY GRANDE

---

Ingredientes: Cauchao liofilizado en polvo.  
Peso neto unitario: 60 grs



## CAUCHAO BERRY PEQUEÑO

---

Ingredientes: Cauchao liofilizado en polvo.  
Peso neto unitario: 30 grs

# Miel con Calafate

---



## MIEL CON CALAFATE

---

Ingredientes: Miel con  
Calafate.

Peso neto unitario: 200 grs

# Miel con Cauchao

---



## MIEL CON CAUCHAO

---

Ingredientes: Miel con  
Cauchao.

Peso neto unitario: 200 grs

# Morchella Liofilizada

---



## **MORCHELLA GRANDE**

Ingredientes: Morchella liofilizada.

Peso neto unitario: 10 grs



**WWW.PATAGONIASUPERFRUITS.CL**

contacto@patagoniasuperfruits.cl

Facebook: /Koncalafate

