La comuna de San Pedro está situada en la Provincia de Melipilla, a 100 km de Santiago, en el camino a Rapel y Pichilemu.
San Pedro es una zona pionera y líder por excelencia en la producción de frutillas en Chile. Este cultivo viene desarrollandose por más de 40 años en la comuna, con una marcada participación del grupo familiar durante su cosecha, obteniendose las más sabrosas frutillas del país.
San Pedro posée un clima privilegiado para el cultivo de la frutilla debido a la existencia de microclimas óptimos para su desarrollo. Los cultivos son regados con aguas de pozo, asegurando la inocuidad del producto y su protección al medio ambiente, basándose en la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas. Si a esto último se agrega la ubicación estratégica que sitúa al Valle de San Pedro cerca de Santiago, unido a la tradición y experiencia de sus agricultores que llevan toda una vida de trabajo en su cultivo, se obtienen frutillas de excelencia, limpias, sanas y sabrosas, cumpliendo con todos los estándares y requerimientos del mercado nacional e internacional.

Agrofrutillas San Pedro

El éxito de esta empresa se debe a su tradición ancestral que ha pasado de generación en generación, formada por un conglomerado de productores, teniendo una integración vertical descendente y ascendente, colocando a la empresa en garantía de calidad y cumplimiento de negocios

Agrofrutillas San Pedro S.A. es la única agroindustria enclavada en la zona productora por excelencia de Chile. Con una superficie de 80 hás, comercializa un promedio de 2.400 toneladas por temporada. Una de sus fortalezas es ser una empresa familiar; utilizando prácticas culturales que logran obtener un producto natural y de calidad superior.

Agrofrutillas San Pedro S.A.
Carretera de la Fruta s/n. San Pedro
Melipilla – Chile
Fono: (56 2) 8327292 – Fax (56 2) 8327297
www.agrosanpedro.cl

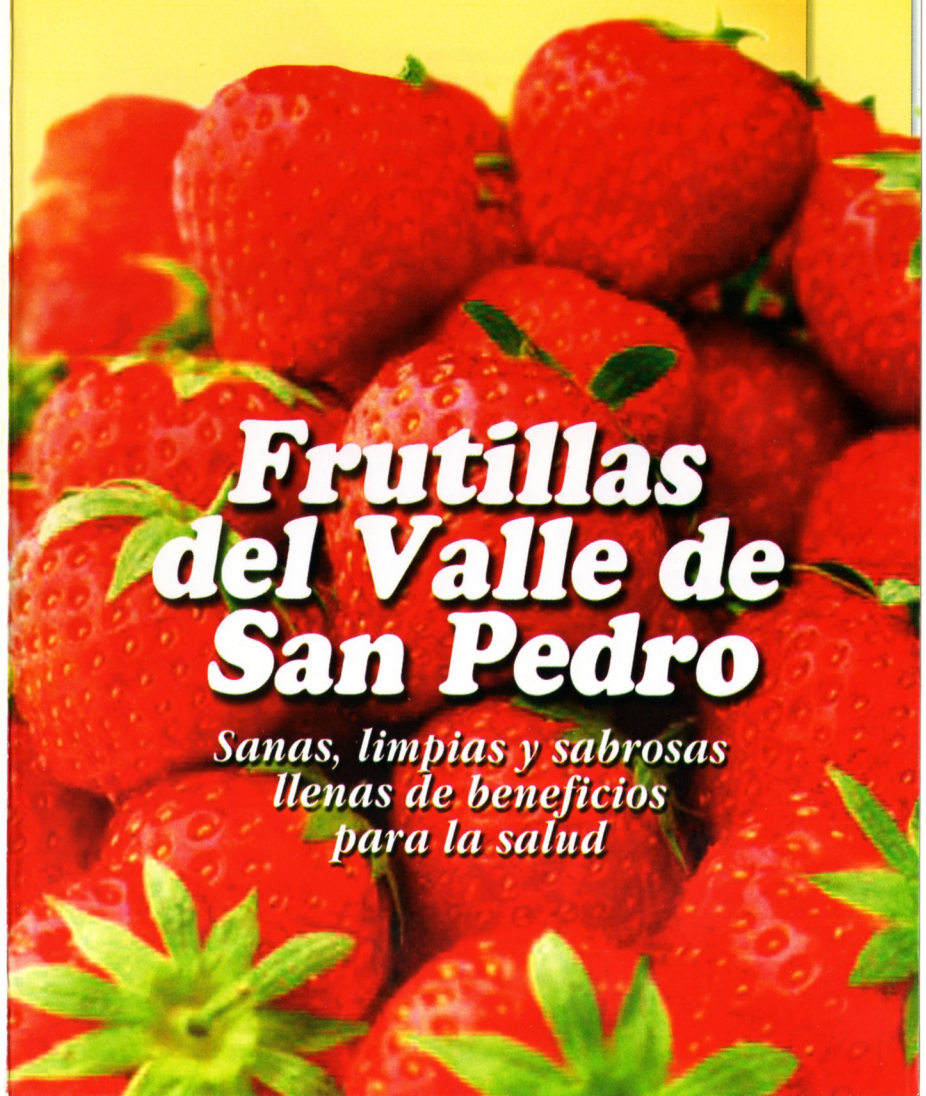
CHILE
POTENCIA ALIMENTARIA Y FORESTAL

LIMPIA - SANA - SABROSA
VALLE DE SAN PEDRO
MELIPILLA - CHILE

GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE AGRICULTURA
FIA

Beneficios para la salud

Recetas para postres



Frutillas del Valle de San Pedro

Sanas, limpias y sabrosas llenas de beneficios para la salud

Propiedades Nutricionales de la frutilla

- Es una fruta rica en fibra dietética recomendable para quienes sufren de estreñimiento y hemorroides, ayudando el transito intestinal.
- Es baja en calorías y en azucares, lo que la hace la fruta ideal para personas con sobrepeso y diabetes.

- La frutilla es una fruta que además de ser una delicia, es un alimento lleno de nutrientes que hay que aprovechar.
- Tiene cualidades organolépticas únicas como su brillante color rojo, su agradable olor y sabor cuando está madura.
- Es una fruta que contiene un alto poder antioxidante, lo que ayuda a combatir problemas de origen circulatorio, reumatismo, artritis, gota, etc

- Mejora el funcionamiento del hígado, vesícula y riñones: El contenido de sílice colabora en la limpieza de la sangre y en la depuración de los riñones.
- Tiene un buen aporte de Fósforo ayudando a fortalecer el sistema nervioso.
- Es rica en vitamina C y E.
- Es una fruta rica en Hierro.
- Aporta buenas cantidades de minerales como Yodo y Magnesio.
- Es buen aportador de Calcio.

Recetario de Postres con Frutillas

1 Frutillas bañadas en Chocolate

Ingredientes bizcochuelo:
250 grs. de cobertura de chocolate.
2 tazas de Frutillas frescas enteras.

Preparación:
Se derrite el chocolate a baño maría. Luego se van sumergiendo las frutillas en éste, con mucho cuidado. Para sujetarlas es más fácil si se pinchan con un palito de cóctel. Se dejan enfriar sobre papel mantequilla. Sírvalas solas, o decorando frutas y postres.

2 Helado de Frutillas

Ingredientes:
320 grs. de frutillas - 3 unidades de yemas - 1taza de leche taza de crema - 1taza de azúcar

Preparación:
Hervir la leche con la mitad del azúcar, poner en la juguera con la fruta y volver a la olla, batir las yemas con el resto del azúcar y agregar a la olla, revolver con cuchara de palo sin parar, cuidando que no hierva, hasta que espese, unos 5 minutos, agregar la crema y dejar enfriar, poner en la máquina de helados hasta que tome consistencia

3 Mousse de Chocolate y Salsa de Frutilla

Ingredientes:
180 grs. de chocolate - 3 cucharadas de café - 2 cucharadas de mantequilla - cucharadita de esencia de vainilla - 3 huevos - 1/3 taza de leche. - 200 grs. de frutillas - taza de azúcar - taza de agua.

Preparación:
Cortar el chocolate en pedazos pequeños y colocar a baño maría, junto con el café y la leche hasta que se derrita bien. Retirar del fuego y agregar la mantequilla, revolver bien y agregar las yemas de a una revolviendo constantemente. Batir las claras a nieve e incorporar a la mezcla con movimientos envolventes.
Para la salsa poner los ingredientes en la juguera y luego en una olla hervir y reducir por 5 minutos.- Servir en copas y montar la salsa fría encima.