



FICHA DE PRODUCTOS

Atlas Exportadora S.A.

Lo invitamos a descubrir nuestros productos y estamos encantados y dispuestos a ayudarlo en sus dudas y consultas. Atte ATLAS Exportaciones S.A.





BOLDO (PEUMUS BOLDUS)

Ficha técnica





INDICE

Boldo (Peumus Boldus)

1.Descripción

2.Formatos

3.Tabla de Producto

4.Principales de usos

5.Beneficios

6.Contacto



Descripción

Boldo (Peumus Boldus)

El Boldo o *Peumus boldus* (Monimiáceas) es una especie originaria de Chile, país que es además el principal productor. El árbol mide unos 7 metros de altura, y cuyas hojas se utilizan para el tratamiento de los trastornos que afectan a la vesícula biliar, conductos biliares, hígado y páncreas.

Componentes: Aceite esencial (con ascaridol, eucalipto y p-cimol), distintos alcaloides (boldina y otros).

El contenido máximo de humedad permitido para la Hoja de Boldo de exportación es de 14%.

Cosecha: Enero- febrero - Marzo.

El Boldo (*Peumus boldus*) es una especiemonotipo del género *Peumus*, de la familia de las monomiáceas. Árbol endémico del centro de Chile, de las sierras centrales de Argetina, y de la sierra sur de Perú. Sus hojas, que tienen un fuerte aroma vegetal, se utilizan con propósitos culinarios y medicinales, sobre todo en América Latina. El boldo está emparentado con los árboles de la familia Lauraceae, que se utilizan también por sus propiedades aromáticas, tales como la canela y el laurel.



Formatos

Boldo (Peumus Boldus)



1. Boldo en hoja



2. Boldo en rama



3. Boldo en polvo

TABLA DE PRODUCTO

- **Nombre del producto:** Hojas de Boldo deshidratadas
- **Nombre científico:** Peumus Boldus
- **Cultivo:** Silvestre
- **Deshidratado:** A la sombra
- **Fecha de Cosecha:** A la sombra
- **Proceso de Cosecha:** Por mano

VARIETADES	FACTOR DE ESTIBA M3 / TON aprox.	CAPACIDAD DE CARGA (TON) Contenedor de 20`FCL DRY	CAPACIDAD DE CARGA (TON) Contenedor de 40`FCL DRY	EMBALAJE
SIN PRENSAR	11,5	3	6	Sacos de Polipropileno de 25 Kg.
PRENSADAS	3,6	9	18	Fardos prensados de Polipropileno de 50 Kg.
PRENSADAS TROZADAS	3,6	9	18	Fardos prensados de Polipropileno de 50 Kg.
CORTE FINO EXTRA LIMPIO	4,2	8,5	13	Sacos de Polipropileno de 25 Kg.
CORTEZA DE BOLDO	5,2	6,5	13	Sacos de Polipropileno de 20 Kg.



Principales Usos

Boldo (Peumus Boldus)

Sistema digestivo: la hoja de boldo y sus extractos favorecen los procesos digestivos al tener propiedades tónico-aperitivas, coleréticas, colagogas y hepatoprotectoras. Incrementa notablemente la producción de bilis y su salida al intestino delgado, con lo que se favorecen los procesos digestivos y combate los síntomas derivados de un mal funcionamiento del hígado o de la vesícula biliar. Incrementa la sensación de apetito por sus propiedades tónico-aperitivas.

Otras propiedades: el alcaloide boldina presente en la hoja de boldo y en la rama es antioxidante, anti-inflamatorio, antihelmíntico y fungicida, sin embargo las propiedades farmacológicas de la hoja de boldo son debidas al conjunto de sus principios, siendo los alcaloides solo un grupo más de ellos.



Principales Usos

Boldo (Peumus Boldus)

Uso interno: Estomacal, excita el apetito, carminativo, contra jaquecas, cefaleas, reumatismo, reconforta los nervios.

Uso externo: En casos de romadizo crónico (en polvo), contra el dolor de oídos, savia de los tallos.

Infusión: (Esta es la forma más habitual de uso). Se prepara con algunas hojas de boldo sobre las que se agrega agua hervida. Tomar caliente, de preferencia después de las comidas. En esta forma sirve como estimulante, digestivo y sedante nervioso.

Cataplasma: Se cuecen hojas en una pequeña cantidad de agua y luego se aplican sobre la zona adolorida, afirmadas con un paño limpio. Así alivia neuralgias y dolores reumáticos.

Uso Medicinal. La corteza, rica en taninos, se emplea también en la curtiembre. Sin embargo, el más apreciado de sus productos son las hojas, utilizadas para la preparación de infusiones digestivas, para el tratamiento de la vesícula biliar y de las afecciones hepáticas.



Principales Usos

Boldo (*Peumus Boldus*)

El boldo es una planta altamente valorada por sus efectos medicinales y desde comienzos del siglo pasado ha recibido la atención de naturalistas y científicos. Es la especie medicinal chilena más difundida en resto del mundo.

Dado el alto grado de información que ha sido recogida sobre su farmacología, se puede plantear que el boldo ya es oficial en varias farmacopeas.

Las primeras informaciones sobre los constituyentes de esta planta las aporta Claude Verne en 1872. El descubre la boldina y señala, además, que el boldo contiene esencia, ácido cítrico, sal goma y azúcar (Gautier, 1956).



Principales Usos

Boldo (Peumus Boldus)

En resumen, las hojas de boldo contienen 2-2,6% de un aceite esencial que está compuesto por distintos hidrocarburos, dentro de los cuales destacan el ascaridol y el cimol, los cuales alcanzan una concentración de 45% y 30% respectivamente (Montes y Wilkomirsky, 1985). El aceite también contiene eucaliptol (Thompson, 1981) y otros tantos principios activos.

De los alcaloides, el más importante es la boldina. Los dos compuestos señalados – el aceite esencial y la boldina – son los más relacionados con las propiedades medicinales de esta planta.

Las propiedades del boldo pueden resumirse en las siguientes: es un estimulante de la digestión, es colagogo y colerético; también tiene propiedades sedantes sobre el sistema nervioso. En estas virtudes medicinales hay coincidencia entre todos los autores revisados, aunque hay otros que también sugieren que el uso del boldo para muchos otros problemas de salud, por ejemplo para aliviar molestias dentarias, dolores reumáticos, etc.



CORTEZA DE QUILLAY

Ficha técnica



INDICE

Corteza de Quillay (quillaja saponaria)

1.Descripción

2.Formatos

3.Tabla de Producto

4.Principales de usos

5.Beneficios

6.Contacto



Descripción

Corteza de Quillay (quillaja saponaria)

La corteza del Quillay es de color gris oscura, sus hojas son simples, alternas, de pecíolo corto, oblongas, con un borde casi liso y de color verde claro. Tiene flores blancas, entre octubre y enero, el fruto es una cápsula leñosa, con forma de estrella de 5 puntas.

El Quillay es nativo de Chile, donde se le encuentra creciendo silvestre desde Coquimbo hasta Malleco, tanto en el valle central como en ambas cordilleras.

El nombre genérico deriva de la denominación indígena del árbol. El específico “saponaria” significa “que puede usarse como jabón”. El Quillay (Quillaja Saponaria) es un árbol que alcanza hasta una altura de veinte metros y más de un metro de diámetro.



Formatos

Corteza de Quillay (quillaja saponaria)



1. Quillay **corteza**



2. Quillay **chip**

TABLA DE PRODUCTO

- **Nombre del producto:** Corteza de Quillay
- **Nombres comunes:** Corteza de Quillay, Corteza de Panamá
- **Nombre científico:** Quillaja saponaria
- **Cultivo:** Silvestre
- **Deshidratado:** Al sol
- **Fecha de Cosecha:** Octubre, Noviembre y Diciembre
- **Proceso de Cosecha:** Por mano

VARIETADES	FACTOR DE ESTIBA M3 / TON aprox.	CAPACIDAD DE CARGA (TON) Contenedor de 20`FCL DRY	CAPACIDAD DE CARGA (TON) Contenedor de 40`FCL DRY	EMBALAJE
PICADO	3,3	10	20	Sacos de Polipropileno de 35 kG.
ENTERO	3,2	10	20	Fardos enzunchados con alambre de 50 Kg.



Principales Usos

Corteza de Quillay (quillaja saponaria)

Si bien la corteza se exporta desde 1840, su utilización se remonta a la prehistoria. Los araucanos la empleaban para el lavado de la ropa y el cabello; y como infusión para tratar la artritis.

En la actualidad, del procesamiento industrial de la corteza de quillay se obtiene una mezcla de saponinas de múltiples aplicaciones técnicas. En medicina se le usa como expectorante, y por su acción favorecedora en la absorción de medicamentos y drogas, entre ellas el curare.

Como desinfectante se agrega a sustancias de uso agrícola. Se añade como espumante a licores y bebidas y por la misma razón, es utilizada en la fabricación de extinguidores de incendio.

El extracto de saponina, que se obtiene de la corteza de Quillay, tiene distintas aplicaciones, destacando principalmente en la fabricación de bebidas espumantes, jabones y detergentes, fabricación de levaduras, alimentos para vacunos, cerdos y aves, aditivo de películas fotográfica, uso ornamental, entre otros.



Beneficios

Corteza de Quillay (quillaja saponaria)

Se agrega a productos destinados a pulir metales y a los aceites lubricantes de taladros; en preparaciones de emulsiones de uso externo como también para mantener en suspensión sustancias insolubles y protectoras de materias coloidales. Como principales usos, en la actualidad, está su empleo tanto en fotografía como en cosméticos, dentífricos y líquidos para el pelo. La mayoría de estos usos se justifican por las propiedades que poseen las saponinas de disminuir la tensión superficial de las soluciones que las contienen.

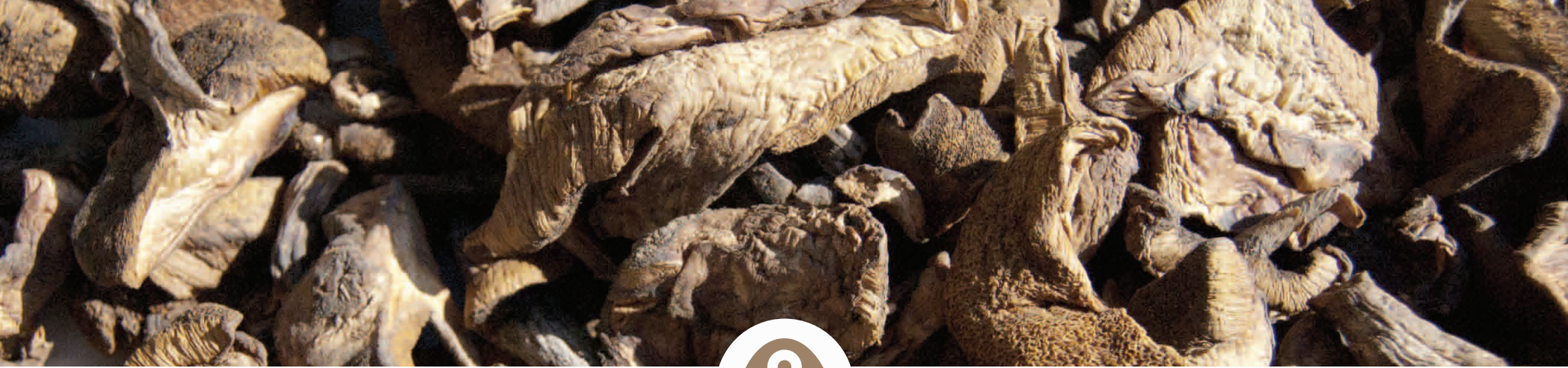
Componentes: saponinas, polifenoles, sales y azúcares



HONGOS BOLETUS LUTEUS

Ficha técnica





Índice

Hongos Boletus Luteus (suillus luteus)

1.Descripción

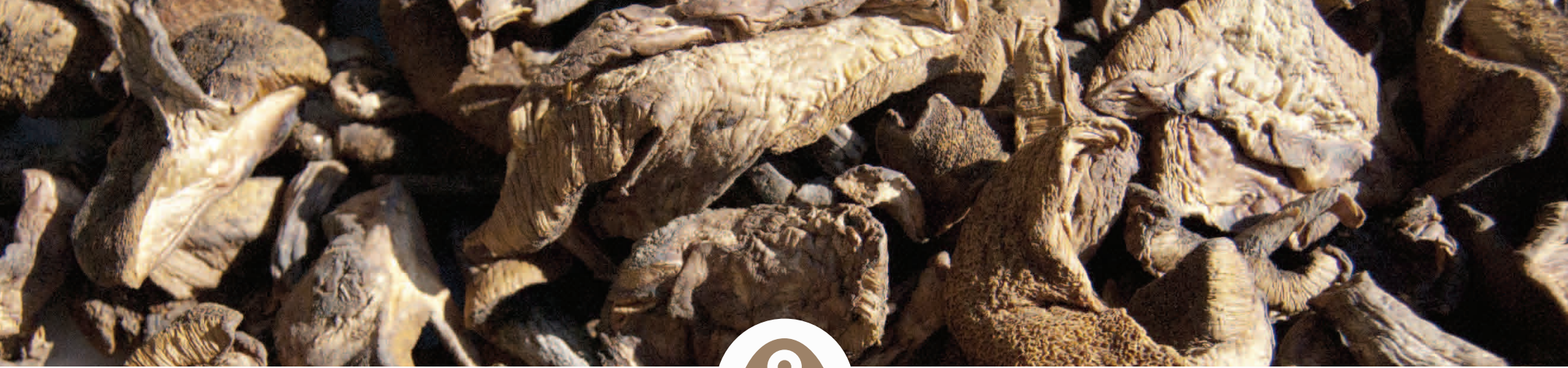
2.Formatos

3.Tabla de Producto

4.Principales de usos

5.Beneficios

6.Contacto



Descripción

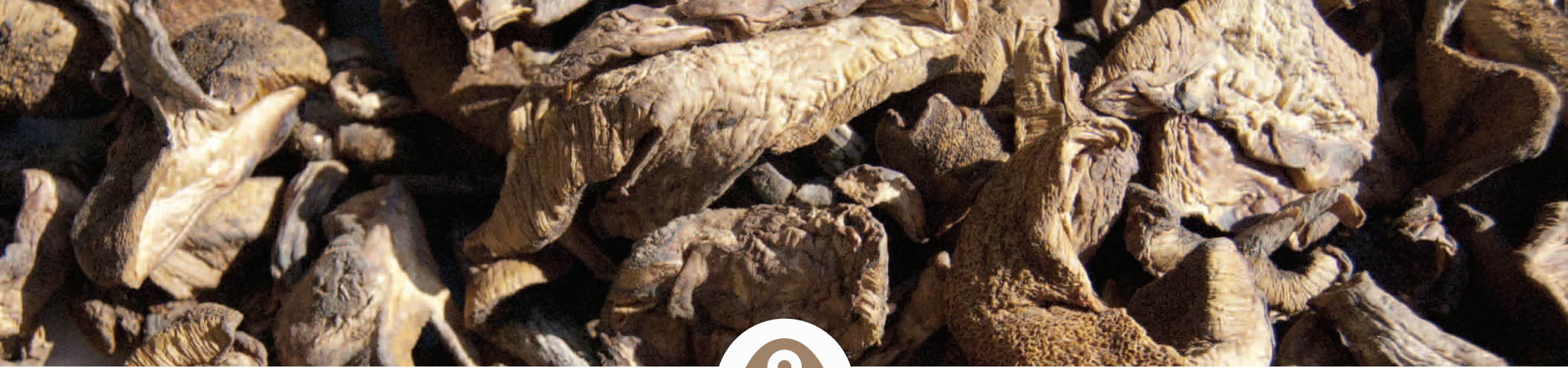
Hongos Boletus Luteus (suillus luteus)

Sombrero: Primero es cónico o algo convexo, finalmente se aplana. Entre 5 y 16 cm. Es de color ocre chocolate u ocre claro, muy viscoso con la humedad. La cutícula se separa con facilidad, y en el margen pueden quedar restos del velo. La carne, blanda, blanca o amarillenta, no cambia de color al contacto con el aire.

Himenio: Tubos amarillos con poros amarillo intenso, que se apaga al envejecer. Esporada ocre.

Pie: Fibroso, tirando a cilíndrico, más bien corto, de color amarillo punteado de ocre. Tiene un anillo oscuro violáceo o restos de él.

Dónde y cuándo encontrarla: Es una especie generalmente otoñal que crece bajo los pinos.



Formatos

Hongos Boletus Luteus (suillus luteus)

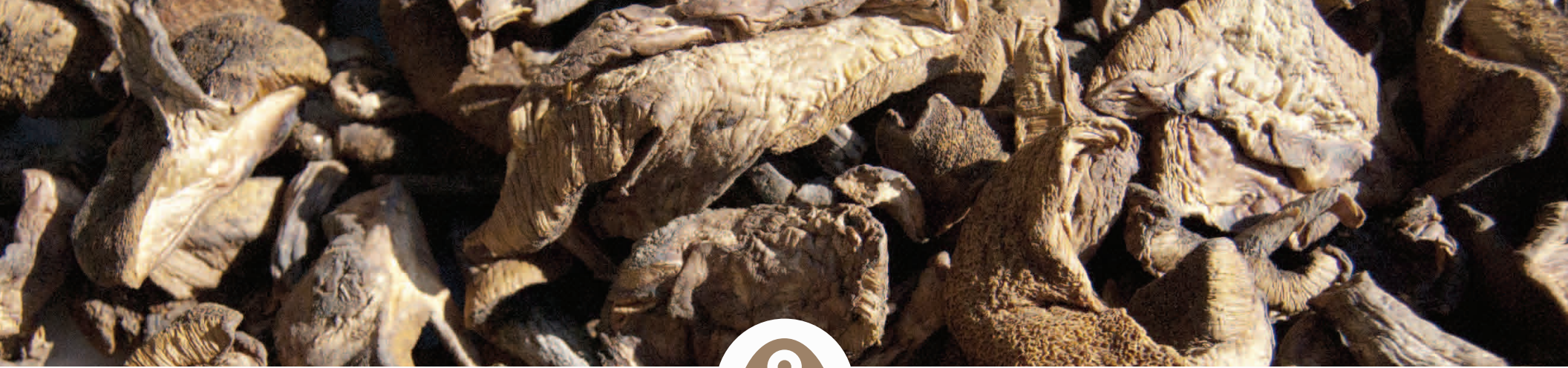


1. Hongos Boletus Luteus

TABLA DE PRODUCTO

- **Nombre del producto:** Hongos Boletus Luteus deshidratados
- **Nombres comunes:** Hongos de Pino, Callampas, Setas comestibles o Funghi
- **Nombre científico:** Suillus Luteus, Boletus Luteus
- **Cultivo:** Silvestre
- **Deshidratado:** Al sol y en hornos, según fecha de cosecha
- **Fecha de Cosecha:** Septiembre, Octubre/Abril y Mayo
- **Proceso de Cosecha:** Por mano

VARIETADES	FACTOR DE ESTIBA M3 / TON aprox.	CAPACIDAD DE CARGA (TON) Contenedor de 20`FCL DRY	CAPACIDAD DE CARGA (TON) Contenedor de 40`FCL DRY	EMBALAJE
CALIDAD PREMIUM Máx. 12% Humedad	5,4	6	12	Sacos doble de papel con Polietileno interior de 20 kG.
CALIDAD 2° SELECCIÓN Máx. 15% Humedad	5,4	6	12	Sacos doble de papel con Polietileno interior de 20 kG.



Principales Usos

Hongos Boletus Luteus (suillus luteus)

Usos: Principales usos son alimenticios, como acompañamiento para salsas, como también es utilizado por las empresas manufactureras de sopas en polvo.

Componentes: destacan nutricionalmente por su alto contenido en minerales y vitaminas. Son una buena fuente de potasio, fósforo y alto contenido de selenio, que actúa como antioxidante.

Esta variedad de hongos crece en forma silvestre y son recolectados en forma artesanal entre los meses de Abril a Octubre de cada año.

Durante los meses de otoño (marzo, abril y mayo), también se obtiene una pequeña cosecha. La cantidad en ésta época del año es muy relativa, dado que la proliferación de esta callampa en particular es muy dependiente del clima (lluvia y sol en forma combinada).



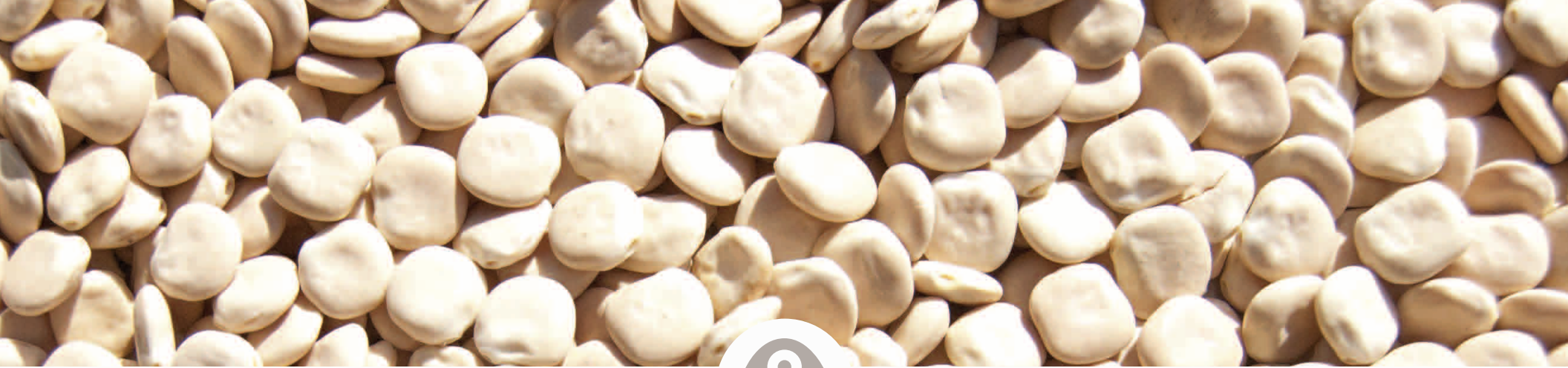
Beneficios

Hongos Boletus Luteus (suillus luteus)



LUPINOS

Ficha técnica



INDICE

Lupinos (Lupinus Albus)

1.Descripción

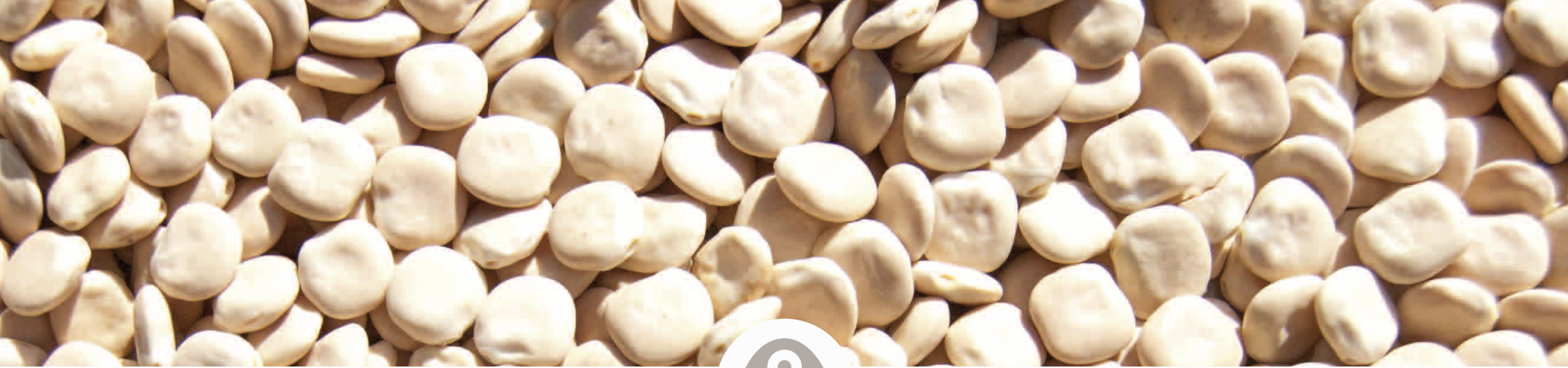
2.Formatos

3.Tabla de Producto

4.Principales de usos

5.Beneficios

6.Contacto



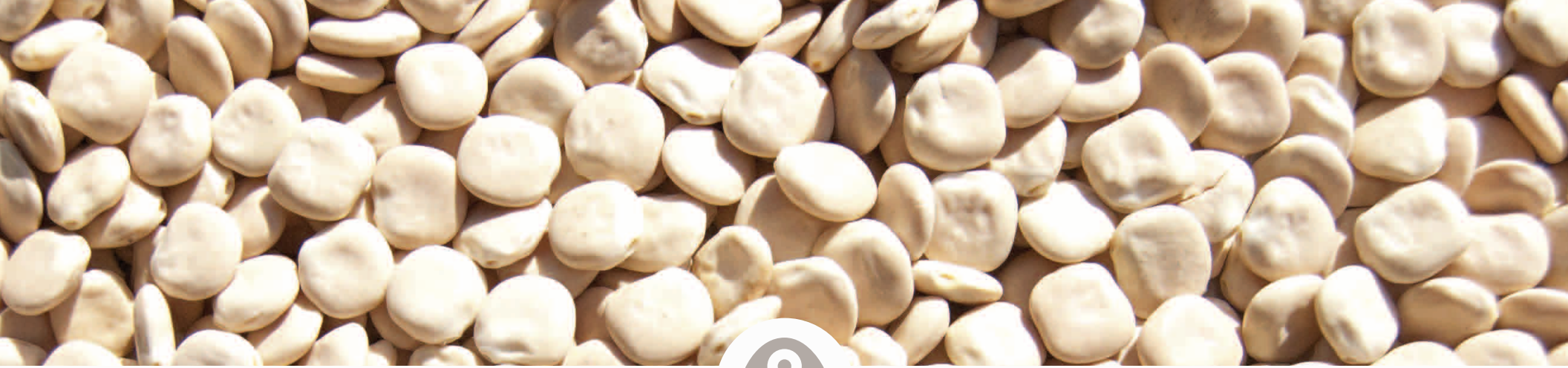
Descripción

Lupinos (Lupinus Albus)

El altramuz blanco, chocho, entremozo o lupino blanco, también en ciertos lugares llamado almorta o — especialmente en Argentina— lupín, es una especie leguminosa de la familia Fabaceae y subfamilia Faboideae. Posee un fruto achatado que suele ser utilizado para alimentar ganados. Es también comestible para el ser humano si previamente se le quita el amargor tras un remojo en agua con sal de por lo menos una hora.

Los lupinos amargos se separan por calibre (tamaño), teniendo los más pequeños (8/10mm) para consumo animal, picado o molido y los calibres más grandes (11 a 19mm) son mayoritariamente para consumo humano.

El Lupino es una planta que pertenece a la familia de las fabáceas, la cual la conforman más de 300 especies, sin embargo sólo cuatro de ellas son cultivadas. Los Lupinos dulces, a diferencia de los amargos tienen un contenido de alcaloides de 0,05%, mientras que los amargos presentan 1 a 2%.



Formatos

Lupinos (Lupinus Albus)



1.Lupinos

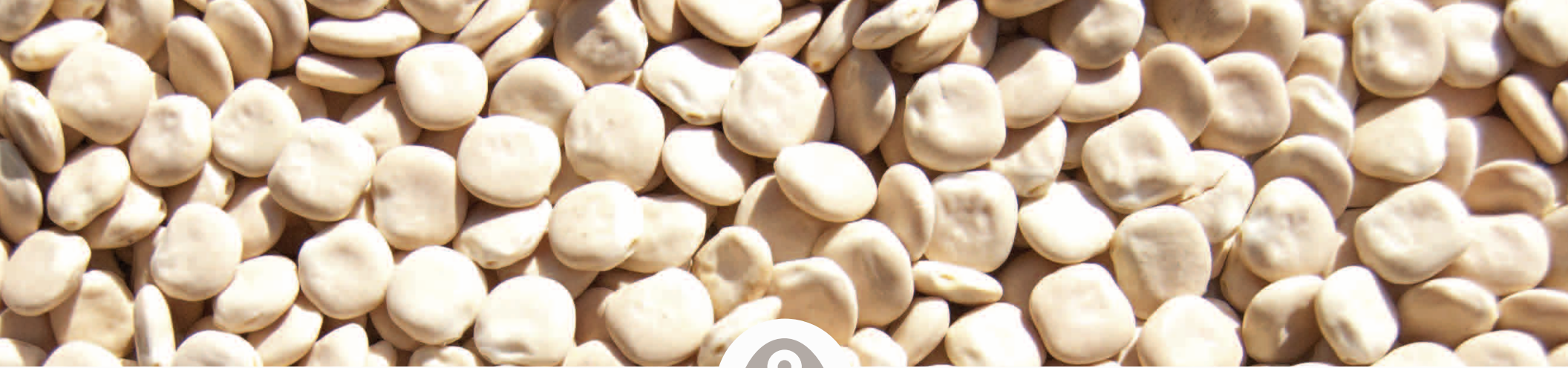
TABLA DE PRODUCTO

- **Nombre del producto:** Lupinos
- **Nombres comunes:** Lupinos, Altramuz Blanco, Chocho, Almorta, Lupín
- **Nombre científico:** Lupinus Albus
- **Cultivo:** Agro-Industrial
- **Deshidratado:** Al sol
- **Fecha de Cosecha:** Abril y Mayo
- **Proceso de Cosecha:** Mecánico (Cegadoras y Trilladoras)

VARIETADES	FACTOR DE ESTIBA M3 / TON aprox.	CAPACIDAD DE CARGA (TON) Contenedor de 20`FCL DRY	CAPACIDAD DE CARGA (TON) Contenedor de 40`FCL DRY	EMBALAJE
DULCES				
BAJO 8 mm	1,45	21	25	Sacos de Polipropileno de 50 kG.
CALIBRE 8/10 mm	1,45	21	25	Sacos de Polipropileno de 50 kG.

TABLA DE PRODUCTO

VARIETADES	FACTOR DE ESTIBA M3 / TON aprox.	CAPACIDAD DE CARGA (TON) Contenedor de 20`FCL DRY	CAPACIDAD DE CARGA (TON) Contenedor de 40`FCL DRY	EMBALAJE
AMARGOS				
BAJO 8 mm	1,45	21	25	Sacos de Polipropileno de 50 kG.
CALIBRE 8 / 10 mm	1,45	21	25	Sacos de Polipropileno de 50 kG.
CALIBRE 11 / 13 mm	1,45	20	25	Sacos de Polipropileno de 50 kG.
CALIBRE 13 / 15 mm	1,45	20	25	Sacos de Polipropileno de 50 kG.
AMARGOS LIMPIOS A MANO				
CALIBRE 13 / 15 mm	1,45	21	25	Sacos de Polipropileno de 50 kG.
CALIBRE 15 / 17 mm	1,60	20	25	Sacos de Polipropileno de 50 kG.
CALIBRE 17 / 19 mm	1,60	20	25	Sacos de Polipropileno de 50 kG.

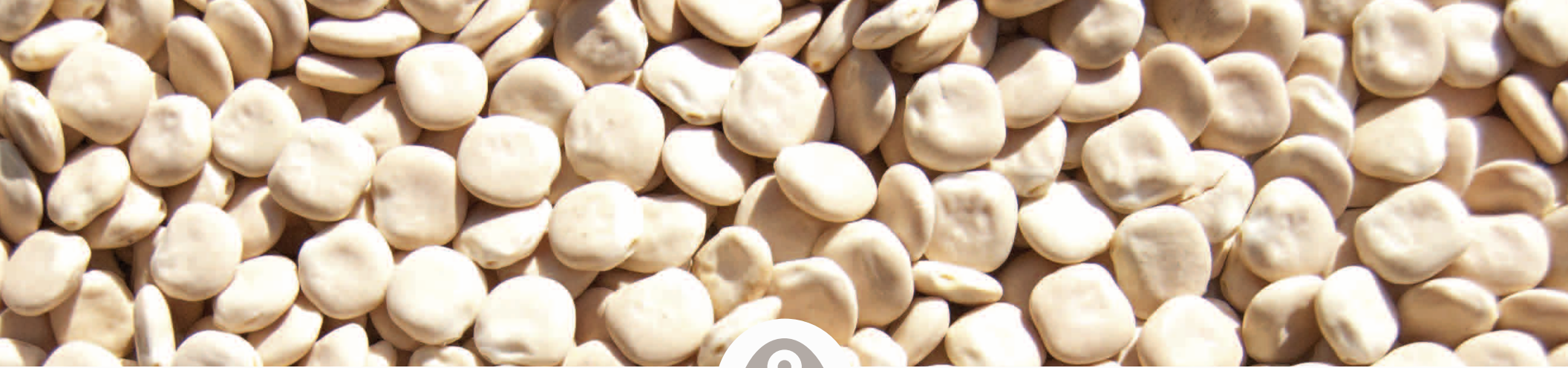


Principales Usos

Lupinos (Lupinus Albus)

La ingesta de altramuz no provoca latirismo, pues no contiene el aminoácido neurotóxico que produce dicha enfermedad y que sí contiene la almorta. Los altramuces contienen una serie de sustancias llamadas alcaloides que tienen efecto neurotóxicos Y hepatotoxicos del grupo de la quinolizidina como la lupanina o la lupinina, pero esto sólo ocurriría si se consumiese el grano en seco, en elevadas cantidades y durante largos periodos. Para poder consumir los altramuces como aperitivo es necesario tenerlos más de 12 horas en remojo, por lo que los alcaloides se eliminan con dicha agua. Por lo tanto su consumo en la forma tradicional no supone ningún riesgo para la salud.

Uso Alimenticio. El uso principal del lupino se relaciona con la alimentación de animales rumiantes, especialmente bovinos, ya sea en forma de forraje verde o de grano introducido en la dieta como suplemento protéico. El lupino también es utilizado en la alimentación humana dados sus altos contenidos de proteína y aceite.



Beneficios

Lupinos (Lupinus Albus)

Componentes: Los minerales más abundantes en las semillas son el calcio, magnesio, fósforo, potasio y sodio; otros aparecen a nivel de trazas tales como el boro, cobalto, hierro manganeso, molibdeno y zinc.

Es de destacar la significativa cantidad de pro-vitamina A (B caroteno), niacina, tiamina y riboflavina en los granos.



ORÉGANO

Ficha técnica



INDICE

Orégano (Origanum Vulgare)

1.Descripción

2.Formatos

3.Tabla de Producto

4.Principales de usos

5.Beneficios

6.Contacto



Descripción

Orégano (*Origanum Vulgare*)

Origanum vulgare, comúnmente orégano, es una herbácea perenne aromática del género *Origanum*, muy utilizada en la cocina mediterránea. Son las hojas de esta planta las que se utilizan como condimento tanto secas como frescas, aunque secas poseen mucho más sabor y aroma.

La planta forma un pequeño arbusto achaparrado de unos 45 cm de alto, los tallos, que a menudo adquieren una tonalidad rojiza, se ramifican en la parte superior y tienden a deshojarse en las partes más inferiores.

Las hojas surgen opuestas, ovales y anchas de entre 2-5 cm, con bordes enteros o ligeramente dentados y con vello en el envés. Las diminutas flores, de color blanco o rosa, que nacen en apretadas inflorescencias terminales muy ramificadas están protegidas por diminutas hojillas decolor rojizo.

Son pequeños arbustos perennes difusos de 40 cm a 1.5m de altura, caducifolios, de hojas simples de color verde cenizo, son muy olorosas. Las hojas brotan de dos en dos en cada nudo, enfrentadas, son enteras ovaladas, acabadas en punta, también se recubren de pelusilla por ambas caras y su longitud es de hasta 4 cmts. Los cálices se presentan amarillentos y las corolas son bilabiadas de color blanco, rojizo o purpúreo, toda la planta desprende un agradable y particular aroma, su sabor, por contraparte, es amargo.



Formatos

Orégano (*Origanum Vulgare*)



1. Orégano

TABLA DE PRODUCTO

- **Nombre del producto:** Hojas de Orégano deshidratadas
- **Nombres comunes:** Orégano
- **Nombre científico:** Origanum vulgare
- **Cultivo:** Agro-Industrial y Artesanal
- **Deshidratado:** Al sol
- **Fecha de Cosecha:** Enero y Abril
- **Proceso de Cosecha:** Por mano

VARIETADES	FACTOR DE ESTIBA M3 / TON aprox.	CAPACIDAD DE CARGA (TON) Contenedor de 20`FCL DRY	CAPACIDAD DE CARGA (TON) Contenedor de 40`FCL DRY	EMBALAJE
PREMIUM (Zona Central)	10,0	3	6	Sacos doble de papel con Polietileno interior de 10 kG.
NORMAL (Zona Arica)	7,0	4,5	9	Sacos doble de papel con Polietileno interior de 10 kG.



Principales Usos

Orégano (*Origanum Vulgare*)

Propiedades medicinales: Sus propiedades han sido ampliamente estudiadas, siendo las más importantes su actividad antioxidante, antimicrobiana y, en estudios bastante primarios, antitumoral, antiséptica y también se la considera tónica y digestiva.

En la medicina tradicional, el té de orégano ha sido utilizado como un auxiliar en el tratamiento de la tos.

Uso Alimenticio. El Orégano es conocido popularmente en todo el mundo por sus propiedades especiales que otorgan un mayor realce al arte culinario hogareño y profesional. Su uso práctico en cocina es el de aromatizante por excelencia de los platos, adicionalmente hay demanda en el sector farmacéutico, de los licores, cosméticos, en la industria alimentaria, conservera y semillero, también la herboristería lo consume ampliamente.



Beneficios

Orégano (*Origanum Vulgare*)

Propiedades culinarias: Es el ingrediente imprescindible de la cocina italiana, donde es utilizado para la salsa de tomate, las verduras fritas y la carne a la brasa y, por supuesto, la pizza. Combina eficazmente con las aceitunas encurtidas y alcaparras; armoniza incluso con los platos picantes, populares de la cocina italiana meridional. Junto con la albahaca da el carácter a la gastronomía italiana. Las cocinas de otros países mediterráneos utilizan esta especia en menor medida, aunque es de relativa importancia en la española, francesa, griega y gran parte de Sudamérica.

Componentes: aceite esencial rico en timol, cíneol, limoneno, alfa pineno. Minerales tales como potasio, magnesio, zinc, manganeso y cobre.



ROSA MOSQUETA

Ficha técnica





INDICE

Rosa Mosqueta (Rosa Rubiginosa)

1.Descripción

2.Formatos

3.Tabla de Producto

4.Principales de usos

5.Beneficios

6.Contacto



Descripción

Rosa Mosqueta (Rosa Rubiginosa)

La rosa mosqueta (rosa aff. rubiginosa) es un arbusto perteneciente a la familia de las rosáceas que está compuesto por sustancias con importantes propiedades terapéuticas.

El Té de Rosa Mosqueta se considera un gran complemento vitamínico natural y puede beberse junto con el “Te Verde” , o en tomas alternadas durante el día.

Sus componentes activos son: abundante vitamina C - B - K, taninos, ácido cítrico, pectina, caroteno. La Rosa Mosqueta conocida mundialmente por ser libre de cafeína y por su alto contenido de BCaroteno, Vitamina C que es equivalente a 20 veces la que tiene el limón y 8 veces el del fruto del Kiwi, es una planta natural con numerosas propiedades medicinales y de regeneración celular.

La Rosa Mosqueta es un arbusto silvestre de ramas delgadas y repletas de espinas, cuyos tallos y ramas están llenos de flores blancas y rosadas, alegrando, enormemente, el suelo pobre de algunas zonas de la Patagonia. También se encuentra en zonas de Chile y Perú.



Formatos

Rosa Mosqueta (Rosa Rubiginosa)



1. Rosa Mosqueta

TABLA DE PRODUCTO

- **Nombre del producto:** Rosa Mosqueta
- **Nombres comunes:** Rosa del Campo, Rosa Silvestre, Coral, Mosqueta Pica Pica
- **Nombre científico:** Rosa moschata herm
- **Cultivo:** Silvestre
- **Deshidratado:** En hornos de secado
- **Fecha de Cosecha:** Marzo -Abril
- **Proceso de Cosecha:** Por mano

VARIEDADES	FACTOR DE ESTIBA M3 / TON aprox.	CAPACIDAD DE CARGA (TON) Contenedor de 20`FCL DRY	CAPACIDAD DE CARGA (TON) Contenedor de 40`FCL DRY	EMBALAJE
CASCARILLA CORTE GRUESO	3,2	10	20	Sacos de Polipropileno de 30 kG.
CASCARILLA CORTE FINO Extra Limpio	1,6	20	28	Sacos de Polipropileno de 40 kG.
FRUTO ENTERO	2,7	12	24	Sacos de Polipropileno de 30 kG.



Principales Usos

Rosa Mosqueta (Rosa Rubiginosa)

La acción de la Rosa Mosqueta sobre la estructura celular corporal, confirma nuevamente la leyenda que es “el fruto de la eterna juventud”, al tener como ningún otro, propiedades insuperables como antioxidante.

En efecto, sumado al alto contenido de betacarotenos naturales (Provitamina A), producto que favorece el crecimiento y conservación de las células epiteliales de la piel, ojos, vías respiratorias y digestivas, coloca al té de Rosa Mosqueta Coesam, en el más alto sitio de los complementos alimenticios naturales.

Uso Medicinal. Uso Interno: Tomado en infusiones, favorece la resistencia del organismo a las enfermedades. Mejora los procesos enzimáticos y es un excelente reconstituyente de los tejidos. Combate los resfriados y los casos de gripe, eficazmente, debido a su altísimo contenido en vitamina C (hasta 840 mg del fruto total). Además es un diurético ligero y laxante. Sus pétalos, en infusión acuosa, son recomendables como purgante, y para limpiar los riñones y la vejiga. Y se usa en la disolución de cálculos biliares y renales.



Beneficios

Rosa Mosqueta (Rosa Rubiginosa)

Propiedades medicinales: Es laxante delicado, diurético, astringente, estimulante del organismo, eficaz antioxidante, prepara al cuerpo para defenderse de las infecciones y de los desequilibrios del sistema inmunológico. Es un reconstituyente general y combate la debilidad, el cansancio y la fatiga.

Es una de las mejores proveedoras de VITAMINA C en estado natural.

La MOSQUETA (frutos) es muy utilizada también en la preparación de mermeladas, tinturas, extractos, bebidas de baja graduación alcohólica, gelatinas, sopas, cremas, etc. . Todas estas preparaciones contienen la fuente de vitaminas necesarias, y, para su mejor conservación guardarlas en lugares secos, aireados y libres de la acción directa de los rayos solares y radiaciones magnéticas de mucha intensidad (microondas, televisores, etc.).

CONTACTO

Atlas Exportadora S.A.

Lo invitamos a descubrir nuestros productos y estamos encantados y dispuestos a ayudarlo en sus dudas y consultas. Atte ATLAS Exportaciones S.A.

GERENTE COMERCIAL

Christiane Ivens D.

56-32-2675381 / Anexo: 13

civens@atlas-export.cl

