



FICHA TÉCNICA

Atlas Exportadora S.A.

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





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.

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

