



GOT foods & drinks
Export | Import



Granadilla



La granadilla o comúnmente llamada la fruta de la pasión es un fruto tropical originario de los Andes. Su fruto es muy parecido a lo que en España conocemos como el níspero, pero el parecido sólo es externo. La granadilla cuando lo abres esta formada por un montón de semillas muy sabrosas.

Calibres Granadilla : 14-16

Cajas neto: 2 kg.

Duración mínima refrigerada: 3 semanas

Temperatura de refrigeración: 7° - 9°

Granadilla y su valor nutricional

La granadilla es una excelente fuente de potasio, calcio, fósforo, hierro y fibra. Ayuda a proveer vitaminas esenciales para el cuerpo como la vitamina B1, B2, C y la provitamina A. También contiene proteínas y carbohidratos.

Granadilla y la salud

El consumo de granadilla se recomienda para la estabilización de los nervios, ya que funciona como sedante o tranquilizante natural. Su jugo se usa como estimulante digestivo, también controla la acidez y ayuda a la cicatrización de las úlceras.

Por otra parte, esta fruta tiene un alto contenido de fibra si se consume con las semillas. Se conoce como la "fruta de los niños" porque activa el timo de los infantes y los ayuda a crecer.

Alivia la tos y baja la fiebre. Para combatir las diarreas y cólicos y puede ser útil también como tratamiento contra las lombrices (vermífugo).

En estudios realizados en la "universidad de California se pudo comprobar en pacientes con cáncer a la próstata que el ingerir diariamente un vaso de jugo de granada por largo tiempo frenaba el desarrollo de los tumores.

Granadilla en la cocina

Generalmente la granadilla se consume cruda, para esto, simplemente se rompe la cáscara con los dedos y la pulpa se come con una cuchara. También se puede obtener una rica bebida, colando la pulpa y añadiendo agua. El extracto de granadilla puede utilizarse para preparar helados, soufflés, salsas y yogur.

Origen: Colombia
Temporada: Todo el año





Web: gotifruits.com
email: info@gotifruits.com

T: (+34) 717 706 917
Spain