

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Científico	Bertholletia excelsa	Cultivo	Recolección silvestre
Clasificación del Producto	Castaña amazónica	Certificaciones	-
Tipo	ACEITE EXTRA VIRGEN DE CASTAÑA	Registro sanitario	C0500320N/PAUINC
Origen	Madre de Dios, Perú	Partida Arancelaria	1515900090
Descripción del Producto	<p>El aceite de castaña amazónico, es uno de los más finos, se caracteriza por su pureza, aroma y sabor, y es conocido como la fuente de la juventud, esto lo hace de alta calidad debido a sus propiedades como agentes anticancerígenos y antioxidantes que lo han convertido en un aceite mucho más saludable para el ser humano. Es obtenida de la castaña amazónica que contiene aproximadamente un 67% de aceite, mediante un prensado de la semilla. Es un aceite GOURMET que mejora el sabor de las verduras crudas, contiene omega 6 y 9, además de los minerales como el selenio, vitamina c y B2.</p>		

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Características Físicoquímicas

Características	Rango limite	
	Mínimo	Máximo
Densidad a 20 °C (g/cm ³)	0.9	0.92
Índice de yodo (g/100g)	90	106
Índice de saponificación (mgKOH/g)	189	200
Índice de peróxido (mEqO ₂ /kg)		≤ 10
Humedad y materia volátiles, %		0.1
Impurezas insolubles, %		< 0.01

Características Sensoriales

Características	Especificación
Aspecto	Limpio brillante, por ser sin refinar puede presentar ligeras precipitaciones
Color	Amarillo claro
Olor	Característico
Sabor	Suave, característico del producto, sin rancidez

Contenido de Ácidos Grasos

Ácidos Grasos	Rango limite (%)	
	Mínimo	Máximo
Ácido palmítico	13.81	14.15
Ácidos esteárico	10.02	9.09
Ácido oleico	30.99	35.53
Ácido linoleico	38.74	43.68



Información Nutricional

Valor calorífico	90 Kcal/ g
Grasas Insaturadas	67 %
Grasas Saturadas	
Ácido Palmítico	15.4 %
Ácido Esteárico	6.2 %
Ácido Mirístico	0,6 %
Omega 6	36.1 %
Omega 9	39.3%
Proteínas	14-17 %
Minerales	
Calcio	180 mg
Zinc	3.51 mg
Magnesio	325 mg
Hierro	2.98 mg
Selenio	181 mcg
Vitamina E	88 %



¿DÓNDE CRECEN LAS CASTAÑAS AMAZÓNICAS?

La castaña amazónica proviene de bosques manejados por Comunidades Indígenas y crecen únicamente en la selva de Madre de Dios - Perú.



¿CUÁNTAS CASTAÑAS AMAZÓNICAS SE CONSUMEN AL DÍA?

Cinco castañas componen su asignación diaria.

¿POR QUÉ LA CASTAÑA AMAZÓNICA SON BUENAS PARA NOSOTROS?

La castaña amazónica tiene más selenio que cualquier otro alimento en el planeta. El contenido de selenio y la vitamina E puede ayudar a proteger la oxidación celular.

OTRAS ESPECIFICACIONES

PRESENTACIÓN	Botellas de 250 ml y 100 ml
VIDA ÚTIL	Hasta los 12 meses conservado en condiciones adecuadas
VENTA	Por menor y al por mayor
DIFERENTES USOS	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Para la gastronomía ✓ Medicinal ✓ Para cosméticos



AFIMAD

COMUNIDADES NATIVAS OFRECIENDO
PRODUCTOS 100% ORGÁNICOS

*“Bosques amazónicos de Madre de dios manejados por Pueblos Indígenas”
“Amazonian Forests from Madre de Dios managed by Indigenous Peoples”*

NO DUDE EN CONTACTARNOS:

Razón Social : Asociación Forestal Indígena Madre de Dios
 RUC : 20489969221
 Dirección : Av. 26 de diciembre N° 276 (interior)
 Teléfono : 982 786 620 / 972 255 551
 E-mail : afimadindigena@gmail.com / huaypunamartin@gmail.com
 Página web : www.afimadindigena.com