

Mango essiccato, Papaya essiccato, Ananas essiccato, Cocco essiccato, Guayabano essiccato Frutta esotica essiccata

Il processo di essiccazione della frutta di Preda avviene attraverso la combustione anche di tutti gli elementi di scarto delle piante stesse (come semi, foglie, bucce). In questo modo non solo non si hanno sprechi nella produzione agricola, ma si ottiene anche un buon risparmio di altri combustibili più costosi e dannosi per l'ambiente.

La coltivazione di questi frutti è effettuata senza l'uso di concimi chimici e di pesticidi.

DESCRIZIONE SINGOLI PRODOTTI

Papaya essiccata: questo frutto contiene vitamina A, B e C ed aiuta a digerire. I frutti verdi, le foglie e il tronco producono un lattice di colore e consistenza cremosa che contiene un enzima chiamato papaina, utile per facilitare l'assimilazione delle proteine.

Mango essiccato: contiene un'alta percentuale di zucchero, proteine, vitamine (C, A, B e B2) e minerali (ferro, fosforo e calcio), tali da farne un alimento indicato per una dieta energetica e leggera.

Ananas essiccato: ha un buon contenuto di vitamine A, B e C (quest'ultima la metà di quanto ha l'arancio). Contiene inoltre la bromelina, un fermento digestivo capace di far digerire in un minuto mille volte il suo peso in proteine. Altri costituenti sono iodio, manganese, magnesio, potassio, calcio, fosforo, ferro e zolfo. Le sono dunque riconosciute proprietà non solo nutritive, ma anche stimolanti per lo stomaco, diuretiche e disintossicanti. Indicata inoltre in casi di anemia, arteriosclerosi e obesità.

Cocco essiccato: come è noto ha un elevato contenuto calorico, vista la presenza di un 30-35% di materie grasse, a causa dell'olio prodotto dalla noce.

Guayabano essiccato: ha una polpa morbida, dolce e un po' acidula, dal caratteristico odore.

INGREDIENTI

Ananas essiccato: ananas, zucchero di canna.

Papaya essiccata: papaya, zucchero di canna.

Cocco essiccato: cocco, zucchero di canna.

Mango essiccato: mango, zucchero di canna.

Guayabano essiccato: guayabano, zucchero di canna.

PRODUTTORI COINVOLTI

Preda (Filippine).

PREZZO GARANTITO AI PRODUTTORI

Per ogni pacchetto da 50 grammi, Commercio Alternativo paga a Preda: 0,36 dollari per la papaya, 0,31 dollari per il guayabano, 0,41 dollari per il mango, 0,41 dollari per l'ananas, 0,44 dollari per il cocco.

CURIOSITA'

La frutta secca comprende frutta a guscio (mandorle noci, arachidi, nocciole, pistacchi ecc.) e frutta carnosa sottoposta ad essiccamento. Entrambi i tipi di frutta possono essere conservati a lungo perché sono poveri di acqua: il primo naturalmente, mentre al secondo è stata tolta artificialmente durante la disidratazione.

Si tratta di un processo di eliminazione dell'acqua di costituzione degli alimenti attraverso atomizzazione e circolazione di correnti ad aria calda.

La presenza di acqua allo stato liquido è una condizione indispensabile per la vita dei microrganismi e l'eliminazione anche parziale dell'umidità costituisce quindi un mezzo per la conservazione dei prodotti alimentari.

Questo trattamento comporta una lieve perdita vitaminica, soprattutto a livello di vitamina C e di vitamina B1, ma consente una conservazione per tempi molto lunghi.

