

ALCAS NEGOCIOS SAC



Paprika molida

Ficha Técnica:

Descripción Comercial: La paprika molida es obtenida de frutos maduros limpios y deshidratados del *Capsicum Annum*. Son limpiados con aire y/o lavados antes de ser deshidratados y clasificados previo al proceso de molienda, retirando en el proceso los productos dañados

Especificaciones Técnicas: Apariencia: polvo fino; Aroma: característico; Color: rojizo; Sabor: característico de la fruta

Beneficios y usos:

La paprika es un condimento muy usado en la gastronomía. También tiene cualidades medicinales

Aporta nutrientes como: Vitamina A, Vitamina C, Hierro y Potasio

Ayuda a reducir riesgos de cáncer y diabetes.

Ayuda a tratar la artritis

Aumenta las defensas del cuerpo, entre otros.

Presentación / Empaque : en sacos de papel con interior de polietileno. Peso: 25 Kg. / 50 Kg. / 50 Lbs. / 100 Lbs. Los Embarques son en Contenedor de 20 pies / 20 Tm. Aprox.