



SORRENTO

— LONQUÉN —

AGRÍCOLA SORRENTO LONQUÉN SPA

 sorrentolonquen.cl

 pectina.cl

 contacto@sorrentolonquen.cl



PECTINA

PROPIEDADES

SORRENTO

— LONQUÉN —

- La pectina está presente naturalmente en las frutas como el limón y actúa como espesante o gelificante al unirse con el azúcar u otros sólidos disueltos en la preparación. Se utiliza como ingrediente en la industria de alimentos, gastronomía, pastelería y confitería.
- Se destaca por sus propiedades prebióticas, actuando como nutriente para la microbiota humana y favoreciendo así la salud intestinal.
- La pectina Sorrento es un producto natural elaborado a partir de las cáscaras de limones frescos de las variedades: Eureka, Fino 49, Benjamín, Génova y Messina. Los limones provienen de nuestros huertos o productores cercanos, lo que garantiza la trazabilidad de la cadena de valor.
- Los campos de Agrícola Sorrento en Lonquen son regados con agua de pozo y por goteo, maximizando el recurso hídrico y favoreciendo el cuidado del agua.
- En su planta procesadora ubicada en Lonquen, Agrícola Sorrento elabora jugo de limón congelado, aceite esencial, limoncello (licor de limón) y es a partir de su interés en ocupar el limón en su totalidad, que es la primera pectina de elaboración nacional a partir de las cáscaras del limón.



Espesante Natural,...

...con beneficios para la salud. Uso
Gastronómico para la elaboración de
mermeladas, pate, salsas, chutney,
glaseado de frutas, gomitas, jugos, paté
de frutas y otras preparaciones gourmet.
La utilización de pectina en la elaboración
de mermeladas, permite ahorrar tiempo de
cocción y reducir la cantidad de azúcar.

100%
pura, libre
de aditivos.

Pectina cítrica Sorrento es un coloide natural purificado compuesto principalmente de ácido poligalacturónico parcialmente metoxilado. Pectina cítrica Sorrento es una pectina de fraguado medio. Es 100% natural extraída de cáscara de cítricos (E440) corresponde a la clasificación del Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (INS, en inglés) establecido en el Codex Alimentarius. La pectina Sorrento es un polvo fino de color pardo claro de fácil disolución, con leve aroma a limón que desaparece al disolverse en la preparación.



PECTINA CITRICA

AGRICOLA SORRENTO SpA
Cerro Sorrento Lonquen
Comuna de Talagante
Región Metropolitana



Ingredientes:

Pectina Sorrento es elaborada a partir de cáscaras de limones frescos. Libre de conservantes.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción 100g		Pectina Sorrento
Energía	Kcal	231
Proteínas	g	3
Grasa total	g	0
Hidratos de carbono	g	23
Fibra dietética	g	63
Sodio	mg	205

Elaborado por Agrícola Sorrento SpA, Hijuelas Cerro Sorrento s/n, Lonquén, Comuna de Talagante, Chile

Análisis realizado por Centro Regional de Alimentos Saludables CREAS.

Granulometría 95% < mesh 70
pH (Solución 1%) 2,7
Arsénico 1,5 ppm (RSA OK)
Mercurio 0,02 ppm (RSA OK)
Cadmio 0,01 ppm (RSA OK)

Análisis realizado por Centro Regional de Alimentos Saludables CREAS,



Beneficios

La pectina es un tipo de fibra soluble que se encuentra de forma natural en frutas y verduras, como manzanas, betabel y frutas cítricas, la cual sirve para hidratar las heces y suavizarlas para facilitar su salida y mejorar la flora intestinal, actuando como un laxante natural.

Este tipo de fibra se caracteriza por disolverse en agua y formar una mezcla de consistencia viscosa en el estómago, permaneciendo allí durante más tiempo, motivo por el cual la persona se siente más saciada y con menos hambre.

El gel viscoso que forman las pectinas es lo que le da la consistencia característica a las mermeladas de frutas; siendo utilizadas también como ingredientes en la fabricación de otros productos, como yogures, jugos, panes y dulces, con la finalidad de mejorar la textura y hacer con que sean más cremosos.

