



Catálogo de Productos

Mermelada de
maracujá y gerobabuena

Brebalú
Mazor de palú en almorbato

La Elena
Mermelada de fresas

Ofrecemos conservas alimenticias elaboradas artesanalmente con productos nativos cultivados por nosotros y por otros agricultores locales con métodos agroecológicos.



La Elena

Vda. La Esmeralda
Anolaima, Cundinamarca

Ponemos énfasis en productos vegetales ancestrales, como la guatila, el balú y el yacón, que poseen un alto potencial nutricional y de salud, y que por distintas razones han caído en desuso. Trabajamos también con la amplia diversidad de frutas que se producen en la región, como los cítricos y el mango, entre otros. El rescate y reposicionamiento de estos productos busca fortalecer la economía local, la soberanía alimentaria, la identidad cultural y productiva y la diversidad biológica. La mayoría de nuestros productos ha sido pasteurizada y tiene un tiempo de conservación de entre 6 y 10 meses.

Guatila (*Sechium Edule*)



Muy apreciada desde tiempos ancestrales por sus beneficios para la nutrición, la salud y el medio ambiente. En diversas regiones se le conoce con los nombres de cidra, yota, chayote y papa de pobre, entre otros. Su consumo previene la hipertensión, la arterioesclerosis y el cáncer, combate infecciones y regula eficazmente los niveles de glucosa y triglicéridos en la sangre.”

Guatila en Escabeche

Original preparación de guatila, ajo, cebolla morada, vegetales de temporada (pimentón, zanahoria, zucchini, repollo morado...), sal, vinagre, aceite de girasol y aceite de oliva.

Riquísimo como ensalada, relleno para sánduches, acompañamiento para pastas...





Dulce de guatila y menta en almibar de panela

Los poderes de la guatila se juntan con las propiedades medicinales y el aroma de la menta, y el suave dulzor de la panela artesanal.

Guatiquipe

Arequipe artesanal de guatilas orgánicas, leche de campo y panela



Es una especie de fríjol gigante, muy apreciada desde tiempos ancestrales por sus beneficios para la nutrición, la salud y el medio ambiente. Rico en proteínas de alto valor biológico, minerales, fibra y carbohidratos. El Balú contribuye al crecimiento y la actividad física, a regular la función renal y la tensión arterial, prevenir y tratar el cáncer, la anemia y la osteoporosis, equilibrar el peso corporal, cuidar el agua, la fauna, los cultivos y los ecosistemas.



Balú o Chachafruto (Erithrina Edulis)

Balhúmmus

Creoso puré de balú, ajo, limón mandarina, aceite de oliva, ajonjolí y cilantro cimarrón. Preparación al estilo árabe, con el toque local, para untar en pan, galletas, papas, sánduches...”





Brebalú

Producto artesanal preparado con vainas frescas de balú, panela, clavo, canela, jengibre, limoncillo y agua filtrada. Tiene un gusto y una consistencia similares al tradicional dulce de brevas

Chachaquipe

Arequipe de chachafruto o balú.

Cre moso y enviciador postre, preparado con leche, semillas de balú, panela, clavo y canela.



Chutney de Mango



Aderezo de sal y dulce a base de mango madurito, pimentón, ajo, cebolla y especias. Perfecto para sánduches, carnes y pescados



Ají Katari

Revoluciona tu paladar. Suculenta salsa de tomates orgánicos, especias y ajíes variados, entre picosos y sabrosos



Vichaué- Salsa Verde-

Agua y fuego, en equilibrio. Con tomatillos, cimarrón, cilantro, ajo y cebolla. Poderoso antioxidante, rico en vitaminas y minerales..



Mermeladas

Mango y Hierbabuena

Fresco sabor a campo. Rico en vitaminas y fibra, fortalece el sistema inmune y ayuda a mantener la salud de los tejidos

Citri fiesta

Mermelada elaborada con la pulpa y la piel de 7 tipos diferentes de cítricos cultivados orgánicamente. Rica en vitamina C y antioxidantes. Deliciosa y saludable.

Pétalos de Rosa

Delicada y exótica preparación de pétalos de rosas cultivadas orgánicamente, con azúcar y limón.

Jalea de banana

Cremoso y nutritivo mecato, a base de bananos cultivados orgánicamente.
Rica en potasio.



Cafecita

Mermelada de cerezas de café orgánico. Estimulante, rico en antioxidantes y fibra digestiva

Yacón (*smallanthus sonchifolius*)

Planta tuberculosa, emparentada con la caléndula y el girasol, que se cultiva en zonas cálidas y templadas de la Cordillera de los Andes, muy apreciada desde tiempos ancestrales por sus propiedades medicinales

Te de yacón

Hojas de yacón cultivado orgánicamente, deshidratado y desmenuzado de forma artesanal. En infusión contribuye a regular el nivel de azúcar y colesterol en la sangre.”

Miel de yacón

Saludable sustituto del azúcar, con un delicioso sabor que no altera el gusto de comidas y bebidas. Ayuda a regular los niveles de glucosa en la sangre y previene el cáncer de colon, entre otros beneficios



La Zarigüeya

Nuestro Contacto



3216473805



elenazarigueya@gmail.com



Elena la Zarigüeya



Vereda La Esmeralda,
Anolaima, Cundinamarca