



conoce mas?

La uvilla es una fruta de tamaño de una uva o tomate cherry, redonda y de color amarillo. Tiene un diámetro de aprox. 1.5 a 2.5 cm y un peso de 5 a 7 g. La fruta está formada por un alto número de semillas amarillas, comestibles. Está envuelta en una capa de pequeñas hojas que, al madurar, se vuelven secas y proveen una forma natural de protección que ayuda en la preservación de la fruta si éstas se mantienen secas.

Tiene un sabor agrídulce, agradable, intenso.

Uso: La uvilla se puede consumir cruda, como postre, en pasteles y ensaladas. Igualmente se usa para preparar mermeladas, yogurt, helados, conservas, licores y salsas para platos de carne. También se consume seca como las uvas pasas.

Almacenaje: Las uvillas maduras pueden ser guardadas en el refrigerador por unas dos semanas. Luego de este tiempo pueden volverse ligeramente blandas.

Características nutricionales: Gracias a su alto contenido en vitamina A, calcio y fósforo, la uvilla es recomendada en dietas para el control del diabetes y para purificación de la sangre. Sus propiedades diuréticas ayudan en el tratamiento de los problemas de próstata. Igualmente se cree que ayuda a preservar la visión fortaleciendo el nervio óptico.

NUESTRAS PRESENTACIONES



pastelería - croissantería - pizzería - bocatería

naturalmente sano....!!



PREPARACION?

HEMOS SELECCIONADO UN PRODUCTO DE LA MAS ALTA CALIDAD PARA ELABORAR NUESTRO PRODUCTO

Fruta

Desde el punto de vista de la fabricación suministran el olor, sabor y color del producto a elaborar y aportan generalmente sustancias pécticas, ácidos y azúcares, componentes necesarios para obtener un producto final de buena calidad.

Las características de la fruta a utilizar son las siguientes:

- Estado óptimo de madurez
- Sabor, color y aroma propio de las frutas que han alcanzado la madurez fisiológica
- Buen balance azúcar/ácido.
- Contenido de pectina adecuado.
- Sanidad

proceso?

Como se mencionó anteriormente, para la preparación de mermeladas se puede utilizar fruta fresca o conservada. En el caso de la fruta fresca, se realizan las etapas de recepción, selección, clasificación, lavado, desinfección, pelado, corte y despulpado, quedando de esta manera lista la pulpa para ingresar a la etapa de concentración. Cuando se emplea fruta sulfatada, es necesario realizar primero un desulfatación. Para ello se hierve con un 20% de agua y se calienta durante 5-10 minutos hasta eliminar no menos del 90% del anhídrido sulfuroso presente. Una vez obtenida la pulpa se debe verificar la concentración de sólidos solubles y el pH (a fin de determinar la necesidad o no de adicionar un ácido o una base para ajustarlo a las condiciones óptimas). A continuación se calcula la proporción de los distintos componentes del producto, es decir, su formulación; esta dependerá básicamente del producto que se desea obtener: grados Brix finales y porcentaje de fruta. Conocer anticipadamente el peso final de una mermelada, a partir del peso inicial de fruta, permitirá demás.....

- Preparar los envases necesarios para toda la mermelada.....
- Calcular la cantidad de pectina que eventualmente hay que agregar.....
- Planificar el proceso de producción. Una vez se ha formulado se procede a la cocción; se adiciona a la marmita la pulpa y la mitad del azúcar; cuando comienza la ebullición se adiciona la otra mitad del azúcar, esto con la finalidad de que se disuelva totalmente. El agregar una porción del azúcar a la fruta en el calentamiento preliminar, sirve para lograr un cierto grado de inversión de la sacarosa usada, es decir, para transformar parte del azúcar en azúcar invertido, que es una mezcla de glucosa con fructosa, dos azúcares simples producidos a partir de la sacarosa por acción del ácido de la fruta.....

