

## Tabla de contenido

<b>Índice</b> .....	<b>1</b>
<i>Datos importantes</i> .....	<i>3</i>
Familia Malpighiaceas	
Cereza de Barbados = Acerola .....	4
<i>Guarana Peruano</i> .....	6
Familia Mirtaceas	
<i>Jaboticaba Enana = Guapurú Enano</i> .....	8
Otras familias	
Fruto del Pan = Yaca.....	11
Fruto Estrella=Carambola .....	13
Familia Anonaceas	
Fruta del conde( pariente de la chirimolla).....	15
Guanabana=Graviola .....	18
Atemoya .....	19
Chirimolla .....	21
Anona reticulata, pariente de la chirimoya.....	23
Arachichu=Chirimoya del Monte.....	25
Biriba = Chirimoya Amazónica.....	26
Otras familias	
Zarzamora Gigante.....	29
Frambuesa Europea .....	30
Frambuesa de la India = Frambuesa Azul.....	31
Frambuesa Gigante Argentina(Misinera).....	32
Tomate en Àrbol=Tamarillo .....	33
Moringa .....	35
Siriguella .....	43
Zapote Blanco.....	46
Sicana= Casabanana= Melon con gusto a Manzana .....	48
Pitaya=Fruto del Dragon .....	50
Maracuya dulce = Granadilla .....	52
Maracuya dulce gigante( 2 a 3 kg).....	53

Maracuya para jugo .....	55
Maracuya morado.....	56
Neem .....	57
Duraznero criollo correntino = Nuez de Pecan .....	58
Palmera Datilera.....	59
Banana Da Terra = Platanó Malayo .....	62
Papa al Aire = Xuxu .....	64
Tunas comestibles.....	66
Kiwana = Pepino Neozelandés.....	68
Aguahí.....	69
Mamón Formosa Gigante.....	70
Azafrán de Pobres= Falso Azafrán .....	71
Ananá Enano y Aristolochia litoralis.....	74
Tomate en árbol = Tamarillo .....	75
Golden Berry = Cape Gooseberry .....	77
Tomatillo Milpero.....	79
Tomatillo Azul = Jamberry = Ground Cherry .....	81
Cacahuete de Guayanas.....	82
Mango Brasileño sin fibra Variedad de cascara Verde.....	87
Mango Paraguayo chico con fibra.....	88
Mango Brasileño sin fibra Var. Tommy Atkins .....	89
Pitanga = Ñangapiri.....	90
Cereza Magenta = Cereza Australiana .....	93
Mini Peras.....	95
Higo Negro, variedad España Precoz.....	96
Pera Criolla injertada .....	98
Rosella = Grosella .....	100
Ojo de Dragón = Longan.....	102
Cereza Brasileña = Grumixama .....	104
Manzana de Agua = Malay Apple .....	106
Gingo Biloba .....	109
Sunberry = Wonderberry = Blueberry .....	111
Guayayú = "Arándano Argentino" .....	112

**Brindamos:**

Asesoramiento privado.

**Diseño de montes frutales.**

Corrección de limitantes.

**Parquizaciones**, diseño y realización.

Vendemos y asesoramos la cría de lombrices rojas californianas.

**MERMELADA DE FRUTALES EXÓTICOS Y NATIVOS (Sabores de mi madre).**

**ENVIAMOS A TODO EL PAÍS.**

**MEDIOS DE PAGO:**

**EFFECTIVO (en el vivero).**

**Depósito/ transferencia bancaria.**

**Mercado pago, Rapipago/Pagofácil.**

**Tarjeta de Débito VIA CUPON mercado pago (TIENE UN RECARGO 10 %)**

**Tarjeta de crédito (TIENE UN RECARGO 20 %)**



**Celular: 379 -4773809. Personal (horario comercial).**

**Mail: [juanvictor.22.jvs@gmail.com](mailto:juanvictor.22.jvs@gmail.com)**

**Ingeniero Agrónomo Juan Víctor Sánchez**

## QUIENES SOMOS

Situados físicamente en las cuevas al 3048 y maypu de la ciudad de Corrientes, contando con la mayor colección de frutales exóticos y nativos poco comunes de la región NEA.

El inicio de la colección de frutales data de más de 20 años habiendo comenzado como un gusto familiar de consumir frutas exóticas y nativas frescas y a partir de unos 6 años comenzamos nuestras ventas por Mercado Libre (JUANVICTOR\_SAN), destacándonos en ofrecer una excelente atención y garantía de vender productos originales de calidad. Contamos con un catálogo siempre actualizado de las especies disponibles y con las que se van incorporando anualmente a nuestro vivero.

Somos una empresa encargada del estudio, propagación y venta de plantas frutales poco difundidas y de la recuperación de especies arbóreas de la antigua colonia, ya casi olvidadas.

Somos especialistas en cultivar frutales en maceta, logrando que cualquier tipo de frutal sin importar su tamaño, pueda producir en una maceta en la que sólo hay que conocer las prácticas culturales requeridas para cada especie, tales como su manejo, podas, fertilización, abonadas, tamaño adecuado de la maceta y lo fundamental, darle una buena ortopedia a la planta para lograr una fructificación adecuada.

## CORPORATIVO.

\* Nuestro Objetivo: Tener el mayor banco *in vivo* de especies de frutales, con un potencial benéfico para la humanidad a los fines de su estudio.

\* Misión: Liderar el mercado argentino en este rubro, ofreciendo lo mejor en el sector de frutales introducidos, garantizando calidad y precio para nuestros clientes.

\* Visión: Constituirnos como referentes en el sector de plantines de frutales exóticos, ofreciendo a futuro la venta de fruta fresca y nuestros productos elaborados.

\* Valores: Priorizar el gusto de los clientes. Trabajar en equipo. Buscar permanentemente innovación y calidad de nuestros productos. Mantener la Transparencia, el Compromiso y el Respeto.

## COMPROMISO.

\* Poseemos una amplia trayectoria con la que garantizamos nuestros servicios.

\* Contamos con una estructura e instalaciones adecuadas, para ofrecer el mejor servicio al cliente.

\* Nuestro grupo de trabajo está conformado por familiares que amamos lo que hacemos.

\* Estamos registrados en forma legal, facilitando la compra de los productos.

# IMPORTANTE

Enviamos a todo el país.

En el caso de tener que enviar el producto:

**En compras menores a \$3500**, a parte de tu planta/s se debe abonar **\$800 extras**, por el servicio de **embalaje y despacho** de su paquete a la empresa que nos indiques (éste servicio lo pagas junto a tu/s planta/s).

**En compras mayores a \$3500, NO PAGAS EMBALAJE (\$800).**

Empresas de transporte con mejor experiencia:

Andreani. LA MEJOR OPCION.

Crucero express.

Credifin express

**A DOMICILIO SOLO ENVIAMOS POR ANDREANI**

SI EL CLIENTE DESEA EXPRESAMENTE ALGUNA EMPRESA NO MENCIONADA, Y DICHA EMPRESA QUEDE ALEJADA DEL VIVERO, DEBERA ABONAR LOS GASTOS EXTRAS PARA DESPACHAR SU PRODUCTO (ESTACIONAMIENTO ETC.)

## Beneficios por tu compra

Por tu compra Tenés **2 meses de CONSULTAS GRATIS** (siempre sobre las plantas adquiridas).

**Consultas** fuera de plazo o sobre plantas ajenas a nuestro vivero **tienen un costo \$**.

Visitas a domicilio tienen un **COSTO ADICIONAL** (según consejo de Ing. Agr.).

Modalidades de servicio de consultas online:

**Consulta única \$2500**

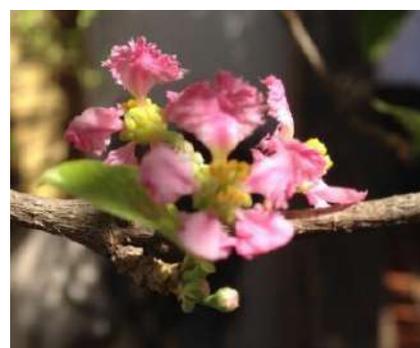
**Servicio de consultas por 1 mes \$7000**

**Servicio de consultas por 3 meses \$15.000**

Consultas a domicilio (consultar costo, varía según los km).

## Cereza de barbados = Acerola = Semeruco

Plantas de	1 año 1500 c/u	Fructifica en 5 A 6 años.	Disponible.
PLANTAS DE	2 AÑOS \$2500	Fructifica en 5 años.	Disponible.
Plantas de	3 años \$3500	Fructifica en 3 A 4 años.	Disponible.
Plantas de	4 años \$4500	Fructifica en 2 años.	Disponible.
Plantas de	6 años \$18.000	Adultas en fructificación	DISPONIBLE



P/d: Una sola planta fructifica (pero varias plantas cerca mejoran el rendimiento en kg y calidad de fruto)



Arbusto que mide entre 2,5 a 3 m de altura, tiene numerosas ramas, generalmente dirigidas hacia arriba, frágiles y cortas, que en estado silvestre poseen espinas (las especies cultivadas carecen de espinas). Su fruto redondo con un diámetro de entre 1 a 2 cm y 20 g de peso, de piel lisa, de color rojo o amarillo y, pese a su semejanza externa con la cereza del Viejo Mundo, en su interior presenta tres carozos apretados muy duros.

La contextura de la acerola es jugosa y suave, el gusto -sin el añadido de azúcares agrídulce-ácido, lo que revela su **alto contenido de vitamina C. es la fruta comestible con más ácido ascórbico que se conoce ( un fruto de acerola posee entre 20 a 30 veces más vitamina C que una naranja).**

Disponemos de 3 especies: *Malpighia emarginata*, *Malpighia glabra* y *Malpighia puniceifolia*.



**Malpighia emarginata** : posee un sabor agrídulce (gusto entre naranja y frutilla) cascara roja , pulpa roja. ,muy rica para jugos y mermeladas, tiene forma de una manzanita. |

**Malpighia glabra** : se diferencia de la anterior en que ésta posee sabor **más dulce(gusto similar al durazno)** ,fruto mayor , semillas mas chicas ,cascara roja ,pulpa amarilla .



**PULPA PROCESADA**

**Derecha: *M. emarginata*( acida) Izquierda: *glabra*(dulce)**



## Planta en maceta

## Árbol adulto en suelo



**Bonsái**

# Mini Cereza de Barbados = Micro acerola = Barbados Cherry

## Malpighia puniceifolia c/u Agotado.

Plantas hechas de acodos aéreos de plantas adultas que ya fructificaron crece solo 1 m



La Mini Cereza es un arbusto que alcanza solo 1 m de altura de adulta, tiene numerosas ramas, generalmente dirigidas hacia arriba, frágiles.

Es un frutal ideal para tener en Maceta, crece y fructifica bien en macetas de 15 litros, es ideal para pequeños patios o balcones.

Esta especie en particular posee la fruta más pequeña de todas las variedades, es de color rojo brillante, con un contenido de vitamina C hasta 65 veces mayor que la de una naranja. Una sola fruta contiene los requisitos mínimos diarios recomendados de vitamina C. La fruta se parece a la cereza común, con un sabor dulce muy sabroso que tiene un leve toque ácido.



## Guaraná Peruano = *Ciruelo de Fraile*

### *Bunchosia argétea*

Plantines de 1,5 año \$3500 fructifica en 3 A 4 años Disponible ACODE AÉREO.

Plantines de 4 años 7000 fructifica en 1 a 2 años Disponible ACODE AÉREO.

P/D = Frutal apto para fructificar en maceta (20 l)



Tiene una [fruta](#) pequeña de color rojo-naranja con una pegajosa y densa pulpa y un sabor que recuerda a el Mantecol o mantecado de maní. Es nativo de [Centroamérica](#) y de [Sudamérica](#), y está relacionada en la familia con [Nance](#) y [Acerola](#).

Usos

---

Tiene un sabor similar a la [mantequilla](#) de [cacahuete](#). Es comestible en fresco, pero también se hacen mermeladas, confites o en conserva.

El guarana peruano es un frutal originario de Perú, muy rustico, de rápido crecimiento, fructifica en menos d 3 años, es ideal para tener en pequeños espacios.



## Nativa

# *Myrciaria jabuticaba* = Guapurú enano=Jabuticacaba enana Sabara = Brazilian Grape

Planta de 1 año X \$1500 Fructifica en 9

años Plantas de 2 años \$2500 c/u

Plantas de 3 años \$3500 c/u plantas de 4 años \$4500



El fruto es de cáscara delgada y lisa, mientras que su pulpa es blanca y jugosa, de sabor dulce. Se consume directamente como fruta fresca, pero también se preparan [refrescos](#), [mermeladas](#), [licores](#), [vinagres](#) caseros y otros. Además, la cáscara del tallo y del fruto es una eficaz medicina para la [diarrea](#).

- También se puede usar para remedios de **diabéticos**.

**Disponemos de una especie enana, *Myrciaria coronata* que varía en altura desde los 4 a 6 metros, también tiene frutos mayores y más dulces que *Myrciaria cauliflora* (30 a 40 metro de altura), la cauliflora es el guapuru d Misiones ,no es el mismo que vendemos.**





Miguel Ángel

# Jabuticaba Amarilla = Cabeludiña

= Peludita = Guapurú peludo

## Myrciaria glazioviana



\$5500 acodes aéreos, fructifican en 2 a 3 años. Disponible.



PLANTA RESISTENTE AL FRIÓ.

Es una planta de origen brasileño, fácilmente encontrada en la región sureste, principalmente en el estado de São Paulo, Río de Janeiro y Minas Gerais. También se conoce como Guapirijuba, JABUTICABA amarilla, café peludo y fruta peluda.

Es un arbusto perenne, que alcanza hasta 4 metros de altura en el suelo, en maceta se mantiene a 2 m, tiene follaje frondoso, con sus hojas verdes y alargadas. Produce pequeñas

flores blancas de mayo a junio. Se considera como un árbol melífero, siendo indicado para los criadores de abejas.

Sus frutos de tamaño pequeño, aparecen de octubre a diciembre y poseen de 1 a 2 semillas. Cuando maduran tienen color amarillo, son globosos, con corteza gruesa y peluda. La pulpa es translúcida, dulce, succulenta y presenta trazas de acidez.



Debido a que es una especie fructífera, atrae a muchos animales. Se puede utilizar para la ornamentación de espacios como plazas, parques y jardines. También es ideal para recuperar áreas degradadas.

Sus frutos son ricos en vitamina C (brinda 3000 mg/100gr), es decir cada una de sus frutas posee la Vit C de 6 naranjas, pueden ser consumidos frescos o en la preparación de jugos, helados y mermeladas.



Composición: Calorías, 75 cal; Materia seca, 20,9 g; Proteína, 1,8 g; Lípidos, 0,5 g; Carbohidratos, 18 g; Fibras, 8,5 g, buen contenido de hierro, calcio y fósforo.

Les recomiendo este video

<https://www.youtube.com/watch?v=JwpX8V3P9WM>



# Fruto del pan

*Yaca = Artocarpus heterophyllus*

Plantas de 1 año de 20 a 30 cm



AGOTADO.



## VALOR NUTRICIONAL DE LA YACA

Debido a su alta cantidad de agua e hidratos de carbono (en forma de almidón), además de las proteínas y lípidos que, aunque menos que las anteriores, se presentan en cantidades superiores a otros frutos, se considera una de las frutas carnosas más energéticas.

Posee minerales como potasio, calcio, fósforo y hierro, y vitaminas como la C, la más abundante, y en menor medida las A, B, B1, B2 y B3.

Es rico en hidratos de carbono, proteínas, vitamina B1, hierro, niacina, ácido ascórbico y ácido fólico. Contiene además sildenafil en su forma natural que es el ingrediente activo del viagra, por lo que se le atribuyen propiedades para ayudar en casos de impotencia sexual debido a que ayuda a dilatar los vasos sanguíneos e incrementa el flujo de sangre, por lo que también se le ha denominado la "viagra natural".

## COMPOSICIÓN DEL FRUTO

- La semilla representa el 42%, 58% es fibra, cáscara leñosa y cutícula apergaminada.
- Peso de la semilla: 8.5grs. aproximadamente.
- Composición de la semilla: 80% es nuez comestible y 20 % es cáscara leñosa.

El fruto del árbol del pan (yaca), se puede consumir verde, maduro, frito como plátano, hervido como camote, su sabor se asemeja a una combinación de plátano, melón y papaya.

Se utilizan el fruto, las hojas, la raíz y el látex. Se le ha dado usos con fines de antiasmático, antidiarreico, tratamiento de conjuntivitis, diabetes, antihelmíntico, otitis, eliminación de verrugas, y tratamiento de la hipertensión arterial.



## RECETAS Y POSOLOGÍA

- **Antiasmático:** infusión con hojas del árbol del pan, una taza por las mañanas.
- **Antidiarreico:** resina obtenida de la base del tronco diluida en una cucharada de agua con un poco de sal.
- **Conjuntivitis:** cocimiento de hojas, dos gotas en ambos ojos durante tres días.
- **Diabetes:** infusión de hojas, como agua de uso.
- **Purga:** hervir un pedazo de raíz y dar en ayunas.
- **Verrugas:** se macera la raíz y se aplica local.
- **Hipertensión arterial y asma:** cocimiento de hojas como agua de uso.
- **El fruto del árbol del pan** puede ser congelado hasta por 5 días o se puede poner a secar y comerse como un nutritivo postre por su alto contenido proteico.

En casos de envíos a larga distancia el vendedor no se hace cargo de daños al plantín por parte de la empresa de encomiendas, debido a que lo que vendemos son plantas vivas no electrodomésticos, por lo cual, si es maltratado por la empresa de encomiendas, podría ser dañado. (hasta el momento no tuve problemas).



Imagen ilustrativa, árbol fructificando en maceta.

## Fruto estrella = *Averhoa carambola*=*Carambola*

*Plantines de 1 año \$1500 DISPONIBLE. Fructifica en 6 años*

*Plantas de 2 años \$2500 DISPONIBLE.*

*Plantas de 3 años \$3500 DISPONIBLE.*

*Plantas de 4,5 años \$7500 DISPONIBLE. Fructifica en 2 años*

*\$22.000 Plantas de 7 años Carambola Blanca*

**P/d: Una sola planta fructifica (pero varias plantas cerca mejoran el cuajado de flores)**



La Carambola o Fruto Estrella, es el fruto del carambolo, un árbol frutal proveniente de Indonesia. Cuando se corta la fruta tiene una sección transversal en forma de estrella, es muy usada para decorar cocteles y postres.

Aporta cierta cantidad de azúcares (4 a 8 %) y vitamina C(22 mg/100g), además de carotinoides y vitaminas del complejo B.

La fruta contiene fibra soluble, que tiene propiedades suavizantes y laxantes del tracto intestinal. Por su contenido en fibra también puede ayudar a reducir el colesterol.

Su sabor ácido y aromas son debidos al alto contenido de ácidos orgánicos, entre los que se destacan el ácido Máltico, Cítrico, Fumárico, Succínico y Tartárico.

-Laxante suave: La fruta contiene fibra reguladora que ablanda y suaviza los tejidos, y es rica en ácido málico y tartárico, con efecto de laxante suave.

-Estimula la secreción de saliva y limpia la boca: estas propiedades son aportadas por el ácido málico (presente en manzanas), tiene propiedades como limpiador de la boca después de comer, por sus propiedades bactericidas. La carambola consumida ayuda a mejorar la salud bucodental, también al curado de llagas.

-Hemostático: ayuda a detener hemorragias, y alivia hemorroides sangrantes. Estas propiedades son debidas al alto contenido de Oxalatos de la fruta.

Por su alto contenido en Oxalatos la fruta es totalmente contraindicada para personas con gota, enfermedades en los riñones, insuficiencia renal o piedras en riñones.

-Para el sistema cardiovascular: la carambola posee un alto contenido de fibra soluble, que puede ayudar a reducir los niveles de colesterol.



-Ayuda a combatir la Arteriosclerosis.

La Carambola es una fruta con gran potencial Antioxidante. Posee niveles elevados de vitamina A, C y Carotinoides, estos son antioxidantes naturales que eliminan radicales libre del cuerpo, pero además sus ácidos orgánicos aumentan el poder antioxidante de los demás componentes en el alimento( el acido málico, tartárico y cítrico, son antioxidantes sinérgicos).

Añadir Carambola a nuestros postres con frutas aumentará el poder antioxidante de estos alimentos, siendo muy aconsejable en dietas anti-envejecimiento.



Composición nutricional de la carambola por 100g.	
Nutriente	Contenido
Calorias (kcal.)	33
Carbohidratos (g.)	7,83
Proteinas (g.)	0,54
Grasas (g.)	0,35
Fibra (g.)	2,70
Vitamina C (mg.)	21,20
Vitamina B1 o tiamina (mg.)	0,03
Vitamina B2 o riboflavina (mg.)	0,03
Vitamina B3 o niacina (mg.)	0,41



# Chirimoya del conde

(Fruta del Conde)

*Anona squamosa*



\$ \$18.000 Planta adulta Disponible

\$2000 plantines de un año Disponible



Se caracteriza por tener en su interior una pulpa blanca la cual es la parte comestible, **muy dulce, aromática nutritiva, su gusto entre Anana y Pera**. El fruto está cubierto de escamas verdes muy pronunciadas, y suele ser confundido con la [chirimoya](#).

Suele ser ingerido como fruta fresca, y puede ser utilizado en algunas bebidas, como [helados](#) o [licuados](#). Este fruto sirve también para la fabricación de algunos [vinos](#).

**Este nutritivo fruto es una buena fuente de vitamina C, hierro y calorías.** Para algunas [culturas](#), posee también propiedades curativas. Toda su nutrición reside en su pulpa. Resiste moderadamente a la sequía. El [árbol](#) produce frutos durante algunas sequías.

**Indicaciones:** Las [hojas](#) y [semillas](#) son [vermicidas](#) e [insecticidas](#). La corteza es [astringente](#). Las raíces son un violento [purgante](#).

### FORMAS DE IMPLANTACION



Implantado en Suelo



Adaptado y acondicionado a  
fructificar en maceta





## Graviola = Guanabana *Anona muricata*

Paquetes de 16 gramos \$800,

*Disponible* hojas



\$18.000 Planta adulta Disponible A Pedido.

Las hojas y la fruta de la guanábana no curan el cáncer, aún faltan muchos estudios para poder utilizarlos como parte del tratamiento contra esa enfermedad (Doctora Martha Villar, Directora del Programa de Medicina Complementaria de EsSalud).

De acuerdo a estudios realizados, se encontró en las hojas de la guanábana una sustancia llamada “anonacinas” que

“tendría” **efectos sobre las células cancerígenas**, es decir inhibe la membrana de esas células, la fractura y entra en apoptosis (muerte de la célula) pero esto no significa que cura el cáncer.

Estos estudios, dijo, se realizaron en algunos tejidos de cáncer gástrico, de pulmón, de mama y de colon.

El cocimiento de las hojas de la guanábana por 5 o 10 minutos puede **reducir los niveles de**

**colesterol**. El agua obtenida del hervor de las hojas debe tomarse en una taza de 250 centímetros cúbicos todos los días, no más de dos meses y descansar un mes. Su consumo excesivo es tóxico.

La fruta y la diabetes

La guanábana **mejora los niveles de azúcar en sangre en pacientes diabéticos**. En jugo o en fruta, solo media unidad, por una semana, es suficiente.

Otra forma de aprovechar las propiedades de la guanábana es secar, moler y espolvorear las semillas en zonas húmedas de la habitación para eliminar los ácaros, beneficiando a los pacientes alérgicos.

No se han realizado pruebas *in vivo* que demuestren que la guanábana —o algún compuesto de ésta— sea efectiva contra algún tipo de cáncer en humano.

Un motivo citado para la falta de estudios clínicos en humanos es el hecho de que no se puede patentar una planta, lo que lleva a ciertos laboratorios, que patrocinan los estudios, a concentrar las investigaciones en los principios activos, acetogeninas anonáceas, en vez de la planta.



# ATEMOYA



\$2000

La ATEMOYA es un híbrido entre Anona chirimolla x Anona squamosa “atemoya”, es la combinación de “ate”, el viejo nombre mexicano de la fruta del conde (Anona squamosa) y “moya” tomado de la chirimoya.



## ANALISIS NUTRICIONAL

Es una fruta con un componente nutricional de gran valor y algunos de sus constituyentes, parecen tener propiedades extraordinariamente beneficiosas. En la tabla 1, señalamos su composición nutritiva.

TABLA 1  
ANALISIS NUTRICIONAL DE PULPA DE CHIRIMOYA POR 100 GRS  
ELEMENTO CANTIDAD POR 100 Grs.

Energía	81 Kcal
Agua	76.9 Grs
Proteínas	1 Gr.
Hidratos de Carbono	20 Grs
Lípidos	0.2
Vitamina B1	0.08 mgs
Vitamina B2	0.09 mgs
Niacina	0.9 mgs
Vitamina C	18 mgs
Calcio	30 mgs
Hierro	0.6 mgs
Fósforo	32 mgs
Zinc	0.12 mgs
Sodio	8 mgs
Potasio	250 mgs
Fósforo	47 mgs
Vitamina A	0.01 mgs

## CONTENIDO DE OTRAS SUSTANCIAS BIOACTIVAS.

La familia annonacéae contiene numerosas sustancias bioactivas a las cuales se les atribuyen propiedades muy diversas. En sus frutos y semillas, se han aislado, alcaloides, terpenos, flavonoides, aceites saponificables y acetogeninas y se han asociado a ellas efectos: insecticidas, pesticidas, antibacterianos, antimalaria, antileishmania, antihelmínticos y sobre todo citotóxicos (destrucción de células sobre todo tumorales).



Como vemos, la bibliografía demuestra la eficacia de las acetogeninas extraídas de raíces y semillas de diferentes especies de ANNONA, entre ellas la chirimoya, atemoya, fruta del conde, guanabana, etc. Se puede deducir que la pulpa de estas frutas puede contener también estas acetogeninas.

De todas formas, con los datos que disponemos, creemos que sería favorable introducir esta fruta en la dieta cotidiana como elemento preventivo del cáncer e incluso introducirla en personas que padecen esta enfermedad para ayudar en el tratamiento.

Por otro lado y aunque contiene una cantidad importante de azúcar (glucosa y fructosa) el índice glucémico es bajo (35) por su gran contenido en fibra y por esa misma razón mejora el estreñimiento. De

todas formas en personas con dietas de adelgazamiento o que padezcan diabetes, la ración diaria este producto debe mantenerla alrededor de los 100 gramos.



Árbol adulto.



Pulpa.



Flor hermafrodita.



Fruta madura.

# Anona chirimola

\$2000 un año Disponible.

El origen del nombre proviene del quechua chirimuya, que sigue germinando a elevadas altitudes. El Chirimoyo es originario de América del Perú y Ecuador. Existen vestigios prehistóricos en los quechua que existía en esos tiempos. Los navegantes españoles la llevaron a América y de allí, la llevaron a Oriente.



## Características físicas y organolépticas:

Es un fruto grande y redondeado, parecido a un corazón y puede llegar a pesar hasta un kilo.

Tiene una piel gruesa pero no dura, de apariencia escamosa y de un color verde claro, en el momento de ser recolectada. Al estar entre 2 y 4 días a temperatura ambiente, madura y la piel se vuelve más amarillenta. Su interior en cambio es de blanco o ligeramente de un tono marfil.

Tiene un sabor diferente, peculiar, dulce con un toque ácido y muy apreciado, parecido a una mezcla entre [pera](#), [plátano](#) y [canela](#).

Su textura es cremosa y cuando está maduro se puede comer fácilmente con una cuchara.

## Propiedades medicinales de la chirimoya

- Gracias a su contenido en **fibra**, la chirimoya puede ayudar a tratar **sobrepeso, estreñimiento, hipercolesterolemia, hipertrigliceridemia y diabetes**.
- Por su contenido en **vitamina B**, mejora la transmisión nerviosa y la actividad muscular.
- Los antioxidantes que contiene, actúan reduciendo los radicales libres, tratand **dislipemias y enfermedades cardiovasculares**.
- Por su contenido en **vitamina C**, mejora la absorción del hierro no hemínico (hierro proveniente de los vegetales).
- El **potasio** que contiene, ayuda a tratar naturalmente la hipertensión arterial.



La fruta de chirimoya no sólo es un **alimento nutritivo**, sino que es un alimento que puede ser incluido dentro de diferentes **tratamientos dietéticos** para tratar distintas enfermedades.

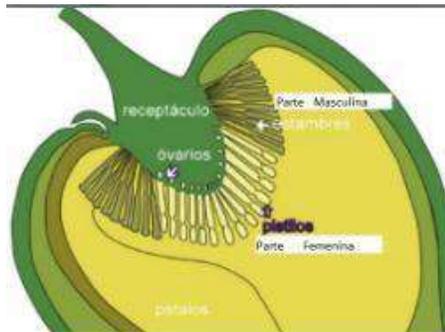
Su valor nutritivo se explica por el elevado contenido de azúcares, que llega hasta el 20 %, y el de proteínas, superior al de muchas otras frutas, que alcanza el 2 %. Tiene mucha vitamina; B1, B2, B6, calcio, hierro, fósforo y otros nutrientes.

Macronutrientes	Cantidad	Minerales	Cantidad	Vitaminas	Cantidad
<b>Energía</b>	94 kcal	<b>Calcio</b>	23 mg	<b>C</b>	9 mg
<b>Agua</b>	73.5 g	<b>Hierro</b>	0.5 mg	<b>B1</b>	0.1 mg
<b>Proteínas</b>	1.3 g	<b>Fósforo</b>	40 mg	<b>B2</b>	0.11 mg
<b>Carbohidratos</b>	24 g	<b>Iodo</b>	1.5 µg	<b>B3</b>	1.3 mg
<b>Grasas</b>	0.4 g	<b>Zinc</b>	0.11 mg	<b>B5</b>	0.24 mg
<b>Fibra</b>	2.4 g	<b>Magnesio</b>	17.3 mg	<b>B6</b>	0.03 mg
		<b>Sodio</b>	4 mg	<b>B9</b>	12.5 µg
		<b>Potasio</b>	382 mg	<b>E</b>	0.01 mg
				<b>A</b>	10 IU



Pulpa.

Flores hermafroditas.



Árbol adulto.

# Chirimoya de la Condesa

## Anona reticulata

\$22.000 plantas por producir A pedido

La variedad publicada es de **Cascara verde** y **pulpa blanca**.



La *Annona reticulata* es cultivada desde tiempos remotos. No se le conoce el lugar exacto de origen, que se presume podría ser en América Central y el Caribe. Existen 2 variedades, una de cascara verde y pulpa blanca, la otra de cascara y pulpa roja.

El nombre del género deriva según algunos del latín “annona” = alimento, víveres, con referencia al uso alimentario de los frutos, según otros del nombre local (en la lengua de los taínos); el nombre de la especie deriva del latín “reticulus” = rejilla con referencia al aspecto de la superficie del fruto.



La especie es esencialmente tropical / subtropical en sus exigencias, se cultiva en pleno sol sobre suelos ricos, profundos, bien drenados y mantenidos constantemente húmedos; plantas adultas pueden soportar descensos ocasionales y de

corta duración de la temperatura hasta cerca de -3°C.



Los frutos son sincarpas (conjunto de muchos frutos simples concrecentes que forman un fruto aparentemente único) acorazonado largo 10-15 cm con la superficie de color desde el amarillo al rojizo oscuro en su madurez marcado con líneas que forman un reticulado romboidal o exagonal; la pulpa, de color blanco o crema, es jugosa y dulce .

### Farmacología.

Se demostró la actividad antiespasmódica de un extracto etanólico-acuoso de las partes aéreas de la planta en íleon de cobayo al que se indujeron espasmos con acetilcolina e histamina. La actividad espasmódica también fue observada con una decocción preparada de hojas y evaluada en duodeno aislado de rata.

En la India, utilizando un modelo experimental de detección de actividad anticrustáceos (*Artemia salina*) como ensayo para predecir actividad antitumoral, se comprobó esta actividad en un extracto etanólico, preparado a partir de tallos secos.

Se han comprobado también actividades cronotrópica e inotrópica positivas con un extracto de metanol-agua, preparado a partir de hojas y tallos de la planta, evaluado en corazón de conejo.



Árbol adulto adaptado a fructificar en maceta.



Arbol adulto en el suelo.

### VARIEDADES



Cascara verde



Cascara roj

## Nativa

### Arachichu=chirimolla Del Monte = Anona emarginata

\$1500 Disponible

<https://www.youtube.com/watch?v=yWY1pL4E63k>

#### VIDEO EXPLICATIVO



El arachichu es una planta perteneciente a la familia de las Anonáceas ( misma familia de la Chirimolla y guanabana), ampliamente distribuido en el norte Argentino, son arbustos de tamaño medio a pequeño de 2 a 4 m de altura, El sabor de la fruta es similar a la de una tarta de limón. La fruta no se puede almacenar durante largos periodos de tiempo. Generalmente se consume fresco , pero ocasionalmente también es utilizado en Brasil para hacer vino.

#### Características:

Frutal rustico (soporta heladas, altas temperaturas).

Fructificación rápida (son hechas de raíces de plantas adultas).

Ideal para tener en macetas (15 litr).



# BIRIBA=Anuna=Chirimoya Peruana=Chirimolla Amazónica= Anona mucosa

plantas de 1 año Agotado

plantas de 2 año Agotado



**\$ ARBOLITOS DE 1,2 M Ultimo Agotado**

Es un árbol originario del occidente de la Amazonia que se desarrolla bien en zonas con precipitación pluvial de 1.500 mm/año, o menor (suplementando con riegos), en suelos fértiles, bien drenados.

Esta especie tiene una amplia área de distribución natural, desde Perú y norte de Argentina, Paraguay y Brasil y hacia el norte a Guyana, Venezuela, Colombia y el sur de México, Trinidad, las Antillas Menores, entre ellos Guadalupe, Martinica y San Vicente y Puerto Rico y La Española. Es mucho más cultivada alrededor de Iquitos, Perú y Río de Janeiro.

## Temporada y cosecha

En la Amazonía, el árbol puede florecer y dar frutos durante el año, pero los frutos son más abundantes a partir de enero hasta junio. Los frutos maduran en febrero y marzo en Río de Janeiro. En Florida, los frutos han madurado en noviembre y diciembre.

## Usos como alimento

El fruto se consume fresco y se fermenta para hacer vino en Brasil.

## ANALISIS NUTRICIONAL

Es una fruta con un componente nutricional de gran valor y algunos de sus constituyentes, parecen tener propiedades extraordinariamente beneficiosas.

Otros usos



Valor alimenticio por 100 g de la porción comestible\*

Calorias	80
Humedad	77.2 g
Proteína	2.8 g
Lípidos	0.2 g
Glicéridos	19.1 g
Fibra	1.3 g
Ceniza	0.7 g
Calcio	24 mg
Fósforo	26 mg
Hierro	1.2 mg
Vitamina B1	0.04 mg
Vitamina B2	0.04 mg
Niacina	0.5 mg
Ácido ascórbico	33.0 mg
Amino Ácidos	(mg por g of Nitrógeno (N = 6.25):
Lisina	316 mg
Metionina	178 mg
Treonina	219 mg
Triptófano	57 mg

\*De acuerdo con los análisis hechos en Brasil.

Madera: La madera del árbol es amarilla, dura, fuerte, pesada y se utiliza para las costillas de canoas, mástiles de barcos, placas y cajas.

Usos medicinales:

Entre las **propiedades de la Biriba** encontramos su poder antibacterial, antiviral y antifúngico que puede ayudarnos a luchar contra un montón de enfermedades: infecciones por hongos y bacterias, y parásitos intestinales.

También es muy útil para **bajar la presión arterial** y el ritmo cardíaco, además de ensanchar las venas y arterias.

La Biriba se utiliza para **tratar la depresión** y el estrés, además de ser un excelente sedante del sistema nervioso. Reduce los espasmos y convulsiones, baja la fiebre, estimula la digestión, aumenta la cantidad de leche en el momento de amamantar, trata la diarrea y la disentería.

#### CONTENIDO DE OTRAS SUSTANCIAS BIOACTIVAS.

La familia annonacéae contiene numerosas sustancias bioactivas a las cuales se les atribuyen propiedades muy diversas. En sus frutos y semillas, se han aislado, alcaloides, terpenos, flavonoides, aceites saponificables y acetogéninas y se han asociado a ellas efectos: insecticidas, pesticidas, antibacterianos, antimalaria, antileishmania, antihelmínticos y sobre todo citotóxicos (**destrucción de células sobre todo tumorales**).



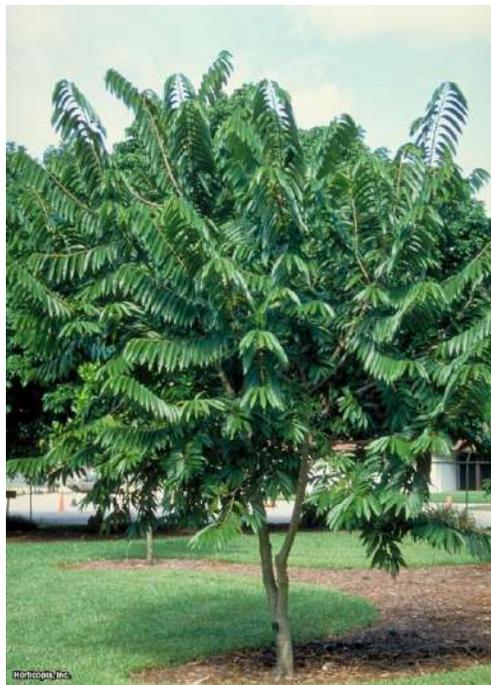
Como vemos, la bibliografía demuestra la eficacia de las acetogéninas extraídas de raíces y semillas de diferentes especies de ANNONA, entre ellas la Biriba, chirimoya, atemoya, fruta del conde, guanabana, etc. Se puede deducir que la pulpa de estas frutas puede contener también estas acetogéninas.

De todas formas, con los datos que disponemos, creemos que sería favorable **introducir esta fruta en la dieta cotidiana como elemento preventivo del cáncer e incluso introducirla en personas que padecen esta enfermedad para ayudar en el tratamiento.**

Por otro lado y aunque contiene una cantidad importante de azúcar (glucosa y fructosa) el **índice glucémico es bajo** (35) por su gran contenido en

379 15 4 773809 Personal  
fibra y por esa misma  
**estreñimiento**. De todas  
personas con dietas de  
o que padezcan diabetes,  
este producto debe  
alrededor de los 100

La fruta es considerada  
como analéptica y  
El polvo de las semillas  
un recurso para



razón **mejora el**  
formas en  
adelgazamiento  
la ración diaria  
mantenerla  
gramos.

antiescorbútica.  
se dice que es  
la enterocolitis.



# Chirimolla Nativa

## Aratiku misionero

### Annona Sylvatica

\$1500 plantas d un  
año



Originaria de la Selva atlántica y de las restingas costeras de Pernambuco a Rio Grande do Sul, el Aratiku del monte, es un árbol de tamaño pequeño a mediano, que produce una gran cantidad de frutos amarillos de enero a abril.



Sus frutos de corteza inicialmente amarillos vivos, terminan oscureciendo en pocos minutos después de la cosecha, pero sin ningún deterioro de la pulpa para el consumo, siendo esta dulce y jugoso, de gran sabor. Pueden ser consumidos al natural o en jugos.

Su porte de adulto es de 6 a 8 metros de altura en el suelo, y en maceta se mantiene a 2 m , se puede cultivar en huertos y patios traseros, así como se utiliza en arborización urbana o para arborizar estacionamientos, ya que sus ramas son firmes y no se rompen fácilmente.

También es una especie indispensable en proyectos de reforestación y restauración ambiental de zonas degradadas.

Planta fácil de cultivar, SOPORTA HASTA CASI -7 GRADOS BAJO CERO, le gusta de suelos fértiles y húmedos, con buen drenaje. Debe plantarse a plena luz del sol o media sombra. Los plantines comienzan a Fructificar en 2 a 3 años.



# Zarzamoras \$1500 Agotado

Tenemos en venta 2 especies, una con hábito de crecimiento arbustivo (Zarz.gig), la otra enredadera (Zarz. Tupí). Ambas ideales para el cultivo en maceta.



La zarzamora Es una especie conocida desde tiempos muy antiguo, es una [fruta del bosque](#) dulce muy popular en [pastelería](#) para la preparación

de [postres](#), [mermeladas](#) y [jaleas](#) y, a veces, vinos y [licores](#). Las hojas disecadas, utilizadas como infusiones, tienen propiedades astringentes, antisépticas urinarias y bucales y también diuréticas. La zarzamora contiene sales minerales vitaminas A, B y C. Por su alto contenido de hierro es utilizada para prevenir y combatir la [anemia](#). Entre otras facultades, estudios recientes comprobaron que el elevado contenido de [flavonoides](#) (taninos que también poseen los vinos tintos) contribuye a prevenir [cáncer](#) y disminuir el [colesterol](#).

Otro uso, poco conocido, es como sustituto del [tabaco](#).



Zarzamora Gigante = *Rubus ulmifolius* = Variedad con Espina

\$600 cada planta hecha de gajos de plantas adultas= Fructifica en 1 año *DISPONIBLE*.

\$350 = 15 semillas = Fructifica en 3 años *Disponible*

Características: Espinas dispuestas a lo largo de tallos y gran parte de las hojas, forma matas de 1 m d alto, debido a su forma peculiar de crecimiento, de la base de la planta salen gajos principales,

379 15 4 773809 Personal  
estos crecen hasta 1 m, cuando  
llegan a esa altura cesa su

crecimiento



monopodial, es decir la punta del gajo deja de crecer y de la axila de cada hoja emergen gajos secundarios, los cuales en primavera – verano en su extremo darán origen a flores blancas solitarias (1 fruto por cada ramificación), frutos grandes, dulces, pero a su vez con un toque ácido. Esta variedad florece 2 veces al año (en primavera y en verano). Esta variedad con espinas es de mayor porte, por lo cual se pueden plantar menos plantas/ m.

*Video en youtube* <https://www.youtube.com/watch?v=jRqb3W0TQOA>



# Zarzamora Tupí = *Zarzamora Uva* = *Rubus Sp.*

## AGOTADO

<https://www.youtube.com/watch?v=JAn6hjr7Pxs> VIDEO  
EXPLICATIVO

Grandes espinas dispuestas a lo largo de tallos y gran parte de las hojas( son mas grandes gruesas y curvadas que la otra variedad), su forma de crecimiento es enredadera, de la base de la planta salen gajos principales, estos crecen enredándose como un parral, de la axila de las hojas emergen gajos secundarios, los cuales en primavera – verano en su extremo darán origen a un conjunto de flores(blancas), sus frutos están dispuestos en pequeños racimos(como la uva), son más pequeños que la otra variedad, dulces, pero a su vez con un toque ácido. Esta variedad es muy rustica (resistente al frío, calor, sequias) y PRODUCTIVA.

Es ideal para cultivo en maceta.



# BLACKBERRY

*Rubus fruticosus = Variedad sin Espina*

Agotado

Video en Youtube

[https://www.youtube.com/watch?time\\_continue=162&v=wlg06LuoN2Y](https://www.youtube.com/watch?time_continue=162&v=wlg06LuoN2Y)



## Características:

Tallos y hojas lisos, SIN ESPINAS, su forma de crecimiento es diferente a la anterior, crece más bien como una pequeña enredadera, de la base de la planta salen gajos que crecen unos 2 m y muy rara vez ramifican, cuando estos gajos se extienden completamente, de la base emergen más gajos y así sucesivamente, hasta que en primavera – verano en su extremo dan origen a un conjunto de

flores rosadas (fructifica como un racimo de uvas), frutos grandes, dulces, pero a su vez con un toque ácido, florece 1 vez al año (en primavera y en verano). Esta variedad sin espinas es de menor porte, por lo cual se pueden plantar más plantas/ m.<sup>2</sup>

Desde la antigüedad se utiliza como planta medicinal, contiene una mezcla única de componentes beneficiosos para la salud: vitaminas, bioflavonoides, pectina, taninos. Además contiene vitaminas B, P, K, C, provitamina A y E. Posee ácidos orgánicos como málico, cítrico, salicílico, tartárico que estimulan al cuerpo a recuperarse. Contiene excelentes antioxidantes tales como tocoferol y ácido nicotínico, mejorar la inmunidad, aliviar el cuerpo de los radicales libres.



Composición mineral: potasio, magnesio, calcio, manganeso, fósforo.

Las semillas contienen aceites grasos - alrededor del 12%. La composición de las bayas mejora la condición del sistema nervioso central, normaliza el sueño y la memoria. El uso a largo plazo de té ayuda a normalizar el metabolismo.

Un Blackberry contiene alrededor de 34 kcal.





**FRUTOS**



**INMADUROS**

# BOYSENBERRY

(Framb. Europea X Zarzamora)

AGOTADO

Video en Youtube <https://www.youtube.com/watch?v=DylbDoI0tZk&t=1s>



El Boysenberry es una cruce entre la frambuesa Europea (*Rubus idaeus*), una zarzamora Europea (*Rubus fruticosus*), zarzamora americana (*Rubus aboriginum*) y la baya (*Rubus loganobaccus*).

Este mestizaje le daría sus principales cualidades: buen calibre, color vino intenso (que cambia al color mora típico cuando la fruta se cocina), textura succulenta, sabor único y el dulzor preciso. Es una fruta agregada grande de 8,0 gramos, alargada, con un aroma peculiar, semillas grandes y un color granate profundo.

Su hábito de crecimiento, es en forma de enredadera, se la puede tener en maceta.



Una planta cuidada y fertilizada, puede producir 5 a 7 kg de fruta al año.

## Historia:

A fines de los años 1920, George McMillan Darrow del [Departamento de Agricultura de los Estados Unidos](#) comenzó a investigar rumores de una baya grande de color rojiza-morada que se criaba en una granja del señor [Rudolph Boysen](#) en el norte de [California](#). Darrow le pidió ayuda a [Walter Knott](#), un granjero de [California Meridional](#) el cual era conocido como experto en

las bayas. Knott jamás había oído de la nueva baya pero quedó en acuerdo con Darrow para buscarla.

Darrow y Knott aprendieron que Boysen había abandonado sus experimentos hacía varios años y que había vendido su terreno. Enfrentando la situación Darrow y Knott se dirigieron a la antigua granja de Boysen donde descubrieron varias viñas débiles entre un mar de malesas. Trasplantaron las viñas a la granja de y las cuidaron hasta que se mejoraran y produjeran más fruta. Walter Knott fue el primero en cultivar la baya comercialmente en California meridional. Comenzó a vender las bayas en su puesto al lado de su granja en 1932 y se fijó que el público regresaba a comprar sus grandes sabrosas bayas. Cuando le preguntaban cómo se llamaban, Knott les decía que eran zarzas de Boysen, un tributo a su inventor. El pequeño negocio

de [pasteles ingleses](#) y se convirtió en [Knott's](#) la popularidad de las vender preservas la marca de mermeladas famosas de la granja de



restaurante de Knott lentamente [Berry Farm](#). A medida que creció frutas, la señora Knott comenzó a cuales evolucionaron en una «*Knott's Berry Farm Famous (las los Knott)*»







# Frambuesa de la india (*Rubus niveus*)

## Frambuesa Azul

## Mysore raspberry

Agotado!

15 semillas x \$650 Disponible

Es una especie del género *Rubus* nativa del sur de [Asia](#), en una región que abarca el este de [Afganistán](#) atravesando [India](#) y [China](#) hasta [Taiwan](#) y las [Filipinas](#), hacia el sur hasta [Sri Lanka](#) y [Malasia](#), y en el norte hasta [Gansu](#) en [China](#).

Su fruto en estado inmaduro es rojo, al madurar queda de un color azulado, es similar a la frambuesa Europea, solo que más chico, pero muy dulce, es una variedad muy resistente a sequia, crece muy fácilmente, es muy rustica, crece hasta de 3 m de altura, fructifica todo el año, pero con mayor producción en primavera.



Planta  
adulta





# Frambuesa Gigante Nativa Argentina

## Frambuesa Misionera



Rubus rosifolius \$4500 plantines

25 semillas x \$650 disponible

<https://www.youtube.com/watch?v=kW945SqRAY>

VIDEO EXPLICATIVO

Hechas de gajos de plantas adultas que ya florecieron, lo cual hace q los plantines **florezcan en solamente 30 a 40 días !!!!!**

La **Frambuesa Misionera** es una excelente especie nuestra Nativa (por desgracia casi desconocida en nuestro país), muy resistente, frutos más grandes y dulces que las variedades Europeas (las q se comercializan en comercios).

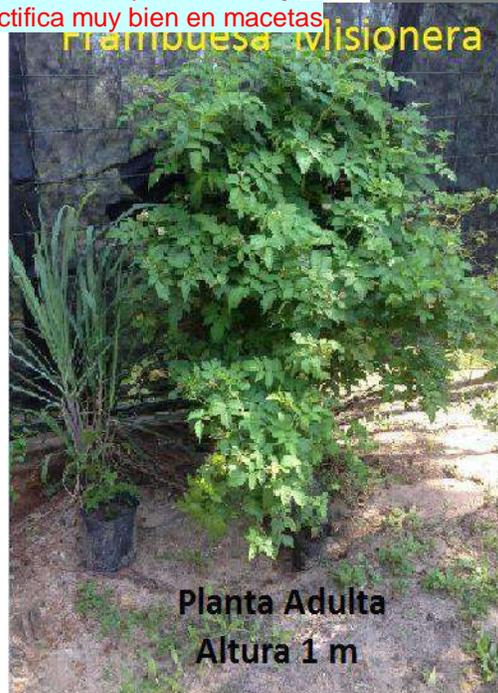


**Características:**

- Florece 4 a 6 veces al año.
- Soporta leves sequias.
- Soporta Sol directo.
- Soporta Suelos pobres Arenosos.
- Resistente al Frio.

Plantas adultas **no superan 1 m de altura**, crece en forma de pequeños arbustos.

Se puede tener y fructifica muy bien en macetas



de 15 litros .

Las

Variedades

Europeas = Rubus idaeus, florecen 1 a 2 veces al año, máximo!!!!!!

# Nativa

## Tomate en Árbol

### *Cyphomandra betace*



\$1500 Plantines de semilla de 1 año , fructifican en 2 años DISPONIBLE Roja

\$2500 plantas de 2 años fructif en 18 meses. DISPONIBLE Roja

\$3500 Plantines de semilla de 3 años , fructifican en meses DISPONIBLE Roja

15 SEMILLAS POR \$450 HAY DE LA VARIEDAD ROJA Y AMARILLA



<https://www.youtube.com/watch?v=cc9IKMvqILo> VIDEO EXPLICATIVO.

Nombre común = (tomate de yuca, tomate de árbol, tomate andino o tamarillo)

Resistente al frío y al calor. Fructifica en macetas de 20 litros ( mín).

El tamarillo se parece a los tomates, aunque con una forma más ovada. Crece en forma de arbusto de 3 a 4 m de altura, y a diferencia de los tomates, están considerados como una fruta. Según la variedad la piel tendrá un color rojo intenso (pulpa anaranjada) o un color amarillo, aunque los rojos son más bellos y llamativos, los amarillos son los mas dulces.

Es originario de los Andes, en el Perú y Colombia, Ecuador, Bolivia y Argentina. Es cultivado en los Andes, sur de Europa, África, Nueva Zelanda.

Su sabor es jugoso y ligeramente dulce. Aunque la pulpa tiene muchas pequeñas semillas negras, no es ningún problema, porque son comestibles.

Usos: mermeladas, jaleas, jugos, salsas, ensaladas etc.

## Propiedades:

El tamarillo nos proporciona vitaminas, A, B1, B3, B6, B9, C y E

- 1 Propiedades antioxidantes. Elimina los radicales libres. Ralentiza el envejecimiento.
- 2 Propiedades laxantes. Su cantidad de fibra lo convierte en un laxante suave.
- 3 Propiedades saciantes. Se utiliza en dietas de adelgazamiento.
- 4 Baja el nivel de azúcar en sangre.
- 5 Elimina el colesterol.
- 6 Propiedades cardiovasculares.
- 7 Regula la presión alta.
- 8 Mantiene la visión.
- 9 Alivia la artritis.
- 10 Mantiene la piel saludable.
- 11 Ayuda a la formación y generación ósea.
- 12 Ayuda a la cicatrización de las heridas.
- 13 Alivia los estados catarrales y gripales.
- 14 Refuerza el sistema inmunológico.
- 15 Ayuda en la formación de glóbulos blancos, rojos y plaquetas.
- 16 Propiedades antimicrobianas.
- 17 Reduce riesgo de padecer enfermedades neurológicas.





# Moringa oleífera

## Árbol de la vida

\$650 Disponible. 5 SEMILLAS

### Plantines Agotado

La Moringa es el único género de la familia de las Moringaceas, es un árbol de crecimiento muy rápido, se la puede cultivar en el suelo o en macetas con una alta densidad como verduras, así no crece tanto, presenta minerales, y una cantidad excepcional de antioxidantes que nutren y salud humana.

La especie más popular es Moringa oleífera, árbol original de Kerala, estado de la India, conocido comúnmente como **moringa**.

## ¿Para qué sirve la moringa?

Todas las partes del árbol de moringa son comestibles, desde las raíces hasta las semillas de las frutas y sus beneficios son muy diversos, tanto para la agricultura, la alimentación y la medicina.

## Usos de la moringa

Es muy sencillo obtener los enormes beneficios de la moringa, y especialmente de sus hojas, que es una de las partes del árbol con mayores cualidades y la parte más fácil de comer. Las hojas tienen tantos compuestos saludables que sólo algunas cuantas de éstas proporcionarían el valor nutritivo necesario para salvar una vida en caso de desnutrición. En realidad, los árboles son utilizados para alimentar regiones con desnutrición en países subdesarrollados.

Las hojas pueden cocinarse como si fueran espinacas, agregarse a ensaladas, ser molidas para espolvorearse sobre los alimentos o salsas, o ser disfrutadas de cualquier manera posible. Las hojas no necesitan ser refrigeradas y su almacenamiento no altera el valor nutritivo que ofrecen.

## Raíces que activan el organismo

Las raíces de la moringa contienen propiedades que funcionan como diuréticos, aportan compuestos que pueden mejorar problemas circulatorios y del corazón, y también tienen características reguladoras de la actividad del aparato digestivo, que pueden tanto



ayudar a controlar la diarrea como a estimular la actividad intestinal para evitar el estreñimiento. Y untado sobre piel irritada, el jugo de las raíces puede mejorar dicha condición.

## Elimina enfermedades que entren al

Las semillas de los frutos presentes en el agua y purificarla para hacerla humano mediante un flores están cargadas de aminoácidos. La moringa de tantas propiedades que prácticamente pueden hacer frente a cualquier mal padecimiento de salud.



## aún antes de cuerpo

eliminan las bacterias pueden ayudar a útil para el consumo proceso de filtrado. Y las antioxidantes y ofrece una combinación

Además de lo ya mencionado, en general, cualquier parte de la planta, pero principalmente las hojas, tienen propiedades antibacteriales, antivirales y antiinflamatorias, éstas últimas lo suficientemente poderosas para evitar la formación de tumores y pueden aportar gran ayuda en el tratamiento de ulceraciones, bronquitis, dolores musculares, fiebre, entre muchos otros padecimientos.

### Los beneficios del consumo de la moringa son:

1. Incrementa las defensas naturales del cuerpo.
2. Promueve la estructura celular del cuerpo.
3. Controla de forma natural los niveles de colesterol sérico.
4. Reduce la aparición de arrugas y líneas finas.
5. Promueve el funcionamiento normal del hígado y el riñón.
6. Embellece la piel.
7. Proporciona energía.
8. Promueve una correcta digestión.
9. Actúa como antioxidante.
10. Proporciona un sistema circulatorio saludable.

**7 veces** más vitamina C que en las naranjas



**4 veces** más vitamina A que en las zanahorias



**4 veces** más calcio que en la leche



**3 veces** más potasio que en los bananos



**2 veces** más proteína que en el yogur





11. Es un anti-inflamatorio.
12. Produce una sensación de bienestar general.
13. Regula los niveles normales de azúcar en la sangre.

La lista de los **Minerales** presentes en la **Moringa** es larga y entre los más importantes están incluidos el **Calcio, Cobre, Hierro, Potasio, magnesio y Zinc**. La Moringa es la fuente más rica de Calcio encontrado en material vegetal y posee 17 veces más Calcio que la leche, ayuda a prevenir la **osteoporosis** durante la vejez y refuerza los huesos de los jóvenes y los de mediana edad. La Moringa, con 23 veces más Hierro que las espinacas, ayuda en la formación de hemoglobina y mioglobina, los cuales llevan el oxígeno a la sangre y los músculos.

La Moringa, con 15 veces más potasio que los plátanos, auxilia la regulación del balance de ácido-básico y el agua en la sangre y los tejidos del cuerpo. Como la fuente más rica de Calcio y de Potasio, ayuda a reducir la **presión arterial**. Auxilia la síntesis de la proteína de amino ácidos y el metabolismo de carbohidratos. El calcio es también necesario para el desarrollo de los músculos y el crecimiento normal del cuerpo.

La **Moringa** posee aproximadamente 46 **antioxidantes** y es una de las fuentes más poderosas de antioxidantes naturales. Los antioxidantes proporcionan los átomos libres que el cuerpo necesita y reducen el efecto de los Radicales Libres. Esta propiedad antioxidante ayuda a la prevención de formaciones malignas. Las hojas de la Moringa son ricas en Flavonoides, un tipo de antioxidantes. Los mayores antioxidantes presentes son: Quercetina, Kaempferol, Beta-Sisterol, ácido Caffeoilquinic y Zeatina. Los antioxidantes juegan un papel importante en controlar los síntomas del proceso de envejecimiento y mejoran la salud cardiovascular.

Además, la Vitamina C y la Vitamina E presentes en la **Moringa** funcionan también como antioxidantes. Las investigaciones confirman la presencia de fitonutrientes en las hojas y semillas de Moringa, considerados como componentes orgánicos promotores de salud. Los **Fitonutrientes** presentes en la Moringa incluyen Alpha caroteno, Beta-Caroteno, Luteína, Zeaxanthin y Clorofila. Los Fitonutrientes limpian el cuerpo de toxinas, purifican los riñones, ayudan a fortalecer el sistema inmunológico, a reconstruir los glóbulos rojos en la sangre y, más importante aún, a rejuvenecer el cuerpo al nivel de las células. Todos estos nutrientes conforman un suplemento nutricional completo para el bienestar de nuestra salud.



## Diez aminoácidos esenciales presentes en la hoja de Moringa Oleifera

METIONINA  
TRIPTOFANO  
ARGININA  
FENILALANINA  
HISTIDINA  
ISOLEUCINA  
LEUCINA  
LISINA  
CISTINA  
TREONINA  
PROLINA

### Vainas y semillas cocidas



### Ensalada de flores



## Semillas



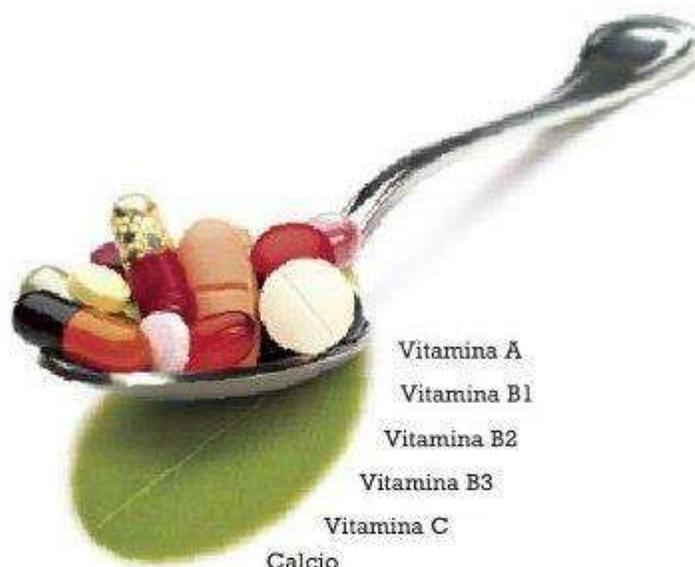
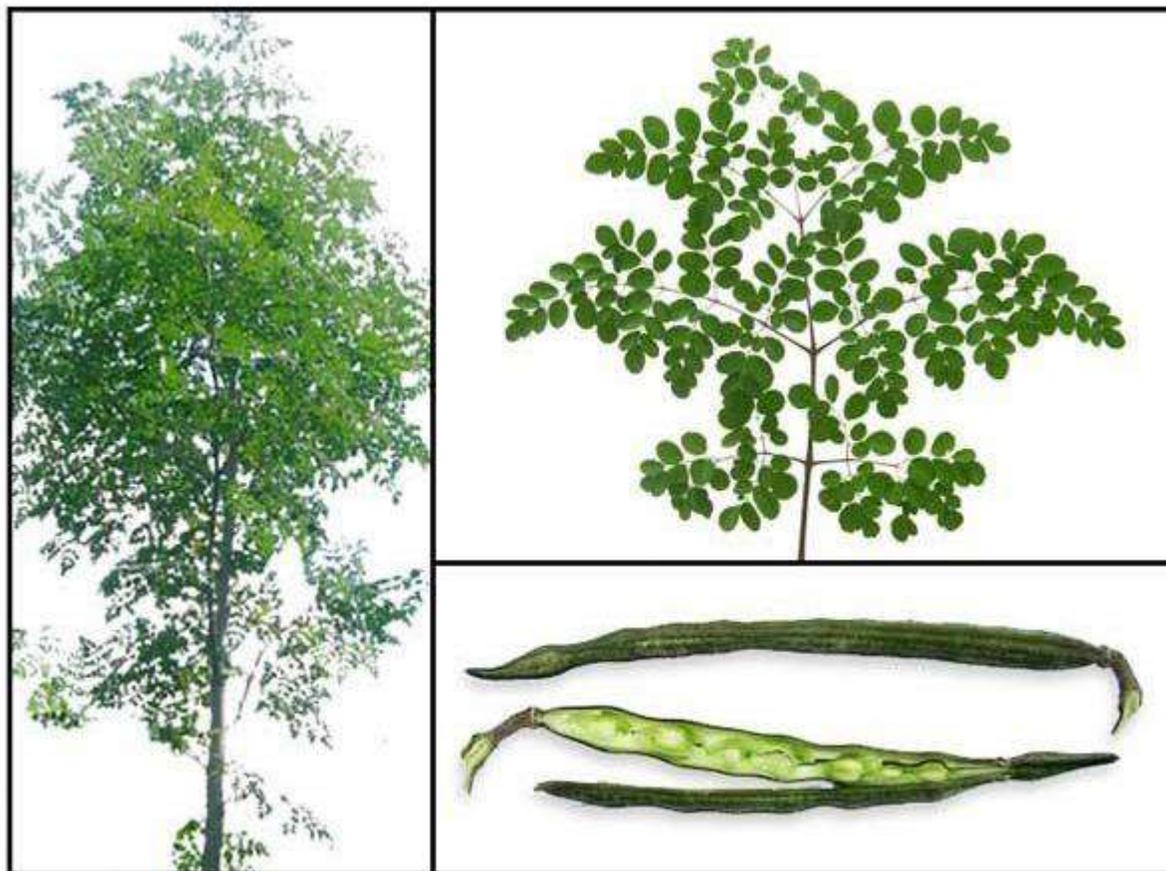
## Harina de hojas( suplemento )



**Sistema de implantación con alta densidad, para cosechar hojas.**



**Sistema de implantación con baja densidad, sin ningún tipo de manejo para promover la cosecha de hojas de calidad de hojas.**



- Vitamina A
- Vitamina B1
- Vitamina B2
- Vitamina B3
- Vitamina C
- Calcio
- Cromo
- Cobre
- Hierro
- Magnesio
- Manganeso
- Fósforo
- Potasio
- Proteína
- Zinc

**VALOR NUTRICIONAL DEL POLVO DE HOJAS Deshidratadas**  
**Contenido por cada 100 gramos de porciones comestibles**

**POLVO DE HOJA**

Humedad (%)	<b>5.11</b>
Calorías	332.51 (kCAL)
Proteínas (g)	28.1
Lípidos (g)	5.07
Carbohidratos (g)	43.71
Fibra (g)	19.46
Nitrogeno (%)	4.48
Fosforo (%)	0.39
Potasio (%)	1.86
Calcio (%)	1.95
Magnesio (%)	0.44
Hierro (ppm s.m.s.)	89
Sodio (ppm s.m.s.)	1876
Boro (ppm s.m.s.)	78
Cobre (ppm s.m.s.)	18
Zinc (ppm s.m.s.)	43
Manganeso (ppm s.m.s.)	65
Plomo (ppm s.m.s.)	2.58
Cadmio (ppm s.m.s.)	0.37
Níquel (ppm s.m.s.)	2.32
Cromo (ppm s.m.s.)	4.44
Ácido Oxálico (mg)	1,6%

**VITAMINAS**

Vitamina A - B caroteno (mg)	<b>3</b>
Vitamina B - colina (mg)	----
Vitamina B1 - tiamina (mg)	2.6
Vitamina B2 - riboflavina (mg)	20.5
Vitamina B3 - ácido nicotínico (mg)	8.2
Vitamina B5 - (Ac. Pantoténico) (mg)	0,49
Vitamina B6 - (Piridoxina) (mg)	2,78
Vitamina B8 o H (Biotina) (mg)	1.85
Vitamina B9 (Ac. Fólico) (mg)	124.40
Vitamina C - ácido ascórbico (mg)	90.50
Vitamina E - acetato tocoferol (mg)	113.0

**AMINOACIDOS**

Arginina (g/16g N)	1,330%
Histidina (g/16g N)	0.575%
Lisina (g/16g N)	0.304%
Triptofano (g/16g N)	0.145%
Fenilalanina (g/16g N)	1.390%
Metionina (g/16g N)	1.799%
Treonina (g/16g N)	1,190%
Leucina (g/16g N)	1,613%
Isoleucina (g/16g N)	1.613%
Valina (g/16g N)	1,062%

**OTROS AMINOACIDOS (TOTALES)**

25.417%



## Zapote Blanco ( *Casimiroa edulis* )

\$6000. Único disponible

El zapote blanco es un árbol frutal originaria de america central del cual se aprovechan principalmente frutos **(pulpa blanca amarillenta, arenosa como pera, consistencia similar a la palta, su gusto es intermedio entre Pera y Mango)** y corteza con fines medicinales. Las propiedades del zapote blanco son muy populares en la medicina y la fitoterapia mexicanas.



### Beneficios para la salud del Zapote Blanco

Los frutos del **zapote blanco** son ricos en **vitaminas A y C**, siendo recomendable su consumo como preventivo en **gripes y resfríos**, al aumentar las defensas la vitamina C y mejorar el estado de las mucosas, barrera natural frente a infecciones entre otras respiratorias, la vitamina A.

No obstante, las **propiedades medicinales del zapote blanco** más famosas se deben a los aceites esenciales que contienen las semillas del fruto y, en especial, la corteza del árbol.

Se recomienda el consumo de zapote blanco para el **tratamiento del insomnio ocasional**. Por el contrario se han demostrado los beneficios del zapote blanco como **hipotensor natural** de acción sostenida en el tiempo.

Estudios con células in vitro y con animales parecen avalar la conveniencia de las **infusiones de zapote blanco en casos de diabetes**, si bien aún no hay estudios serios concluyentes respecto al mecanismo de acción y la posología en humanos





# Sicana odorifera

## Melón Amazónico

**PLANTINES \$1500.**

Oferta = 5 semillas x \$650

**P/d :Es recomendado(no indispensable) plantar 2 plantas juntas para mejorar la polinización y cuajado de frutos.**

**Poseemos 2 variedades:**

Una de cascara roja, hojas verdes, pulpa amarilla.

La otra de cascara púrpura-negra, con hojas verdes en la superficie superior y un matiz rojizo en la cara inferior, pulpa amarilla.

### **NO SE CRUZAN ENTRE VARIEDADES**

*Sicana odorifera* es conocida como *curuguá* ([guaraní](#)) o *cassabanana* (Brasil) en sus lugares de origen, planta [trepadora](#) [herbácea](#), de hasta 15 metros de altura, originaria de las selvas amazónicas, pero cultivada en centroamérica, y casi desconocida en Brasil.

El fruto es un peponio oblongo, casi cilíndrico, de hasta 40 cm. de largo y 8 cm. de diámetro, de cascara excesivamente dura y resistente, amarillo-naranja, rojiza o rojo-oscuro, carnoso, conteniendo pulpa amarilla **muy dulce y aromática**, el **aroma de sus frutos es parecido al de la manzana**, aunque más penetrante, embalsama el ambiente durante los varios meses que ellos se conservan. Se los utiliza para perfumar las ropas y las habitaciones y hasta los altares de los templos.

El fruto es comestible antes de la maduración y después se lo usa para la fabricación de dulces.



Contiene fibra, calcio, fósforo, caroteno, tiamina, riboflavina, niacina y vitamina C. También tiene propiedades medicinales.



Los frutos verdes se consumen como zapallito Succhini o Zapallito Tronco



Los frutos entremaduros(casi maduros), se hierven y tienen el mismo gusto que la Batata, se hacen pures, y muchas comidas, entre ellas "Ñoquis".



Ñoquis de Sicana odorífera



# Fruto del Dragón = Pitahaya

Pytaya s comunes :

Blanca - Roja - Roja mejorada - Roja pulposa

De gajos sin enraizar :

\$1500 un año 15 cm dan fruta en 6 años

\$3000. 30 cm

\$4000. 60 cm

\$6000. 80 cm a 1 m dan en 3 años

Plantas enraizadas:

\$18.000 en producción

\$9000. Dan en 1 a 2 años

Variedades raras \$3000 gajos chicos 15 a 20 cm

Amarilla Golden

Desert king 1

Desert king 2

Amarilla Palora

Amarilla colombiana

Amarilla común

Pytaya baby hylocereus cetáceus

Pytaya enana Nativa

Roja venezolana

Blanca de Costa Rica

Golden premium



**P/d: Se necesitan 2 plantas para que cuajen**

**los frutos**

LA PITAYA

Se conoce como la "fruta del dragón", debido a los brotes escamosos irregulares y corteza. La Pitaya tiene pulpa dulce y suave con un sabor similar al kiwi y puede ser consumida como; refrescos, jaleas o mermelas, helados, yogures, tartas. Se utiliza también en el acompañamiento de ensaladas. La Pitaya es una "fruta exótica" y con beneficios para la salud excelente. Procedente de América Central se ha extendido por todo el mundo.

Hay decenas de pitaya en la naturaleza, en el vivero en venta disponemos por ahora solo 3.

: la de cáscara color rosa y pulpa blanca (*Hylocereus undatus*); la de piel rosada y pulpa roja (*Hylocereus polyrhizus*), y la de cascara amarilla y pulpa blanca (*Selenicereus megalanthus*).

Poseemos las 3 variedades :

- *Hylocereus undatus*,( cáscara color rosa y pulpa blanca) disponible
- *Hylocereus polyrhizus* (piel rosada y pulpa roja ) disponible
- *Hylocereus setaceus*, NATIVA Pytaya Baby ( cascara roja/ anaranjada, pulpa blanca/amarillenta). disponible



Propiedades de la Pitaya

Sus frutos son ricos en nutrientes, vitaminas, fósforo y oligosacáridos que ayudan a la digestión y previene la diabetes y el cáncer de colon.

Se cree, que la variedad de interior rojo es rica en antioxidantes.

La pitaya ha sido reportada como una fuente de beta caroteno, licopeno y vitamina E, contiene 50% de ácidos grasos esenciales, es decir, el 48% de ácido linoleico y el 1,5% de ácido linoleico, puede prevenir las enfermedades relacionadas con la nutrición y mejorar la salud física y mental y el bienestar.

La semilla de la fruta del dragón contiene 50% de ácidos grasos esenciales, es decir, el 48% de ácido linoleico y el 1,5% de ácido linoleico, por lo tanto, tiene potencial para su uso como fuente de ingredientes funcionales para proporcionar los nutrientes que pueden prevenir enfermedades relacionadas con la salud física y mental y nutrición proporcionando bienestar del consumidor.

También ayudan a neutralizar las sustancias tóxicas, reduce los niveles de colesterol y la hipertensión. Las semillas tienen un laxante de alta potencia y también ayuda en el tratamiento del estreñimiento.

La fruta puede pesar entre 150-600 gramos y su interior, que se come crudo, es dulce y tiene un bajo nivel de calorías. La fruta puede bajar el colesterol, frenando la célula envejecimiento y regular los niveles de azúcar en la sangre. La fórmula se encuentra en su Omega 3, que es rica en magnesio y calcio y minerales que aumentan la inmunidad del organismo. En trabajos publicados recientemente en la revista Food Chemistry (2010) estudiaron las propiedades prebióticas de azúcares (oligosacáridos) presentes en pitaya. \* Los prebióticos son oligosacáridos no digeribles que afectan beneficiosamente al huésped estimulando el crecimiento o actividad de uno o un número limitado de bacterias en el colon, mejorando la salud intestinal del individuo.

Es un gran aliado para aquellos que quieren ir en una dieta para perder peso, mientras que en cada 100 gramos se encuentran sólo 50 calorías y tienen propiedades termogénicas, trabajar por la quema de grasas, que posee dos sustancias también muy importantes: el glucagón, que da sensación de saciedad y la tiramina, que es supresor del apetito, especialmente para los dulces.

#### Beneficios de la Pitaya

#### CON PITAYA, ES CERO HAMBRE

Como si eso no fuera suficiente para ser delgada, la pitaya todavía te hace sentir más satisfecho. Agente amigo, otra vez, es el Glucagón. Como absorbe el azúcar del cuerpo y lo transforma en energía, el cerebro cree que se alimenta el cuerpo, retrasando la alerta del hambre. La tiramina también inhibe el apetito y ese repentino impulso para los dulces.

Excelente postre.

Ayuda en el mejoramiento de la gastritis, prevención de cáncer de colon y diabetes, neutralización de sustancias tóxicas como los metales pesados. De acuerdo a los investigadores de la Universidad de Chubu, en Japón, la pitahaya ayuda a inhibir la obesidad debido al antioxidante antocianina que todavía problemas cardíacos. El resultado del estudio encontró que la sustancia deja secas las células de grasa y activa el metabolismo. **Característica de la Pitaya.**

La Pitaya es una planta perenne, con raíces adventicias, que permite fijarse en los árboles o rocas. Sus ramas tienen forma triangular, suculentas espinosas y tiene flores blancas y grandes. El cultivo puede realizarse en las regiones de hasta 1.800 metros sobre el nivel del mar. Esta planta se adapta a climas más secos. La floración es estimulada por las altas temperaturas. Requiere precipitaciones que oscilan entre



## Passifloraceas (maracuyás )

**Maracuyá dulce** (para jugo y fruto de mesa)= *Passiflora ligularis* = Parchita

Granadilla

AGOTADO

**P/d: Se necesitan 2 plantas para que cuajen los frutos (hermafroditas con auto incompatibilidad).**



El fruto de color anaranjado, dorado, pardo o amarillo con pequeñas pintas claras. Tiene forma redondeada. Su tamaño es de 6,5 a 8 cm de largo y de 5,1 a 7 cm de diámetro. La cáscara es lisa,

dura y con un acolchado para proteger las semillas de la pulpa. La pulpa está llena de semillas duras de color negrozco, rodeadas por un arilo gelatinoso, transparente, de color gris claro, con sabor dulce muy aromático; contiene vitaminas A, C y K, fósforo, hierro y calcio.

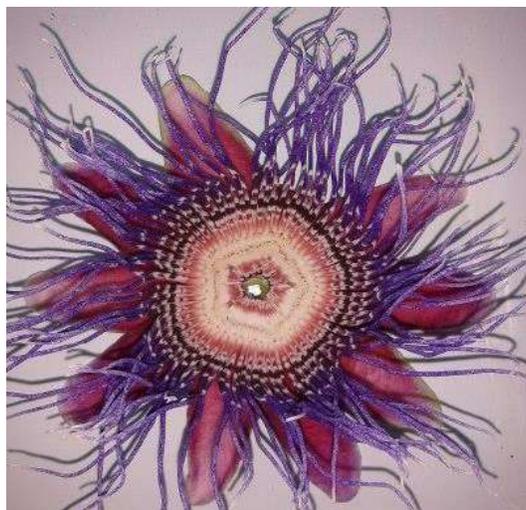
## Maracuyá gigante dulce (para fruto de mesa)

### *Passiflora quadrangularis*

pesa entre **1500 a 2500** gramos.

(Agotado)

P/d: Se necesitan 2 plantas para que cuajen los frutos (hermafroditas con auto incompatibilidad).

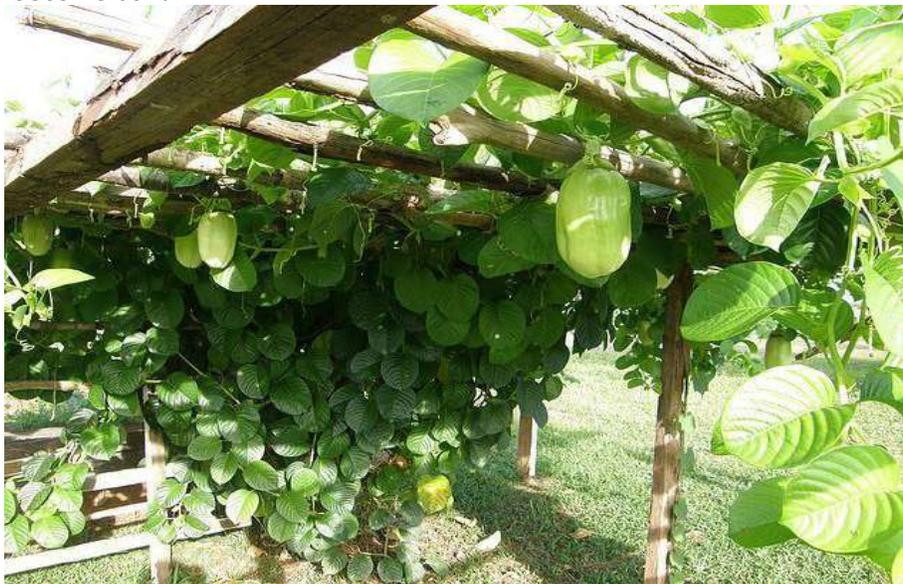


La **casaca**(exocarpo y mesocarpo) es muy gruesa, tierna, dulce, gusto entre anana y melón. La pulpa se usa para bebidas, hacer dulces, jaleas y tortas. Los **frutos inmaduros se hierven y se consumen como verdura.**

Es un **alimento energético**, que **aporta minerales**, particularmente **hierro, calcio y fósforo, niacina y vitaminas A y C.**

Se le atribuyen propiedades medicinales para el **tratamiento del colesterol alto**. La **raíz** se utiliza para **eliminar los gusanos intestinales**. En su composición se ha descubierto **serotonina**, un potente neurotransmisor, necesario para el **buen estado del sistema nervioso** y cuyas deficiencias son responsables de patologías como la **depresión**, ciertos tipos de **obesidad**, comportamientos obsesivos, **insomnio** y **migrañas**. **Es la planta que contiene la cantidad más elevada de niacina.**

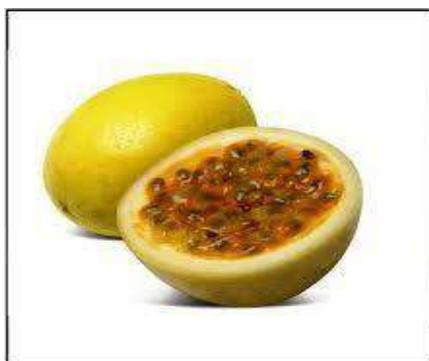




**Maracuyá** para juago = *Passiflora edulis* variedad  
flavicarpa

DISPONIBLE \$1500

**P/d: Se necesitan 2 plantas para que cuajen los frutos (hermafroditas con auto incompatibilidad)**



La pulpa, el zumo, las flores y la infusión de las hojas del maracuyá tienen un **efecto relajante**, mucho más pronunciado en el caso de la infusión, que puede utilizarse como **sedante ligero** o como calmante para dolores musculares o **cefaleas**; contiene varios **alcaloides**, entre ellos el **harmano** y el **harmol**. En dosis normales — una taza o dos de infusión al día — ayuda a conciliar el sueño y

puede tener además efectos [antiespasmódicos](#); está recomendada también en caso de [espasmos bronquiales](#) o [intestinales](#) de origen nervioso, así como para los dolores [menstruales](#).

**La pulpa y zumo del maracuyá son ricos en calcio, hierro y fósforo, además de vitaminas A y C.**

Su **elevado contenido en azúcares** hace innecesario utilizar algún tipo de [edulcorante](#), puede utilizarse para la confección de mermeladas; es recomendable para este caso no desechar las semillas, pues **su alto contenido de pectina** ayuda a la [gelificación](#) del producto. La cáscara (se hace harina para bajar de peso y diabéticos) es también rica en pectina, pero no resulta necesaria si se emplean las semillas.

# Neem = *Azadirachta indica*

PANTINES AGOTADOS \$3500

HOJAS DESHIDRATADAS DISPONIBLES Paquetes de \$4000 = 100 g. Y \$2500 = 50 g



Árbol de rápido crecimiento que puede alcanzar 15 a 20 metros de altura (CON PODAS LO PODES MANTENER ENANO), Tiene abundante follaje todas las temporadas del año, tiene una notable **resistencia a la sequía**. Normalmente sobrevive en zonas con **condiciones subáridas a subhúmedas**, con una pluviometría entre 400 y 1200 mm. Puede desarrollarse en regiones con una precipitación inferior a los 400 mm, pero en ambos casos el desarrollo depende de la cantidad de agua subterránea. El nim puede desarrollarse en diferentes tipos de suelo, pero sobrevive mejor en sustratos bien drenados, profundos y arenosos (con un pH de 6,2 a 7). el árbol demanda mucha luz .

Los extractos de nim actúan, en los insectos, como **antialimentario, inhibidor de crecimiento, prolonga las etapas inmaduras ocasionando la muerte, disminuye la fecundidad y la oviposición, disminuye los niveles de proteínas y aminoácidos en la hemolinfa e interfiere en la síntesis de [quitina]**. Estas características hacen que las sustancias obtenidas del nim no funcionen como tóxico sino que intervienen en los procesos químicos y fisiológicos de los insectos. La planta como fertilizante orgánico es superior al estiércol vacuno, porcino o de otra fuente. También, como abono orgánico es apreciada por sus **propiedades insecticidas y repelentes, especialmente contra ciertos insectos como las termitas o comejenes y los dañinos nemátodos**. Mezclada con urea para abonar el suelo, da buenos resultados y actúa como biocida. No solamente la planta sirve como abono orgánico. Las hojas verdes constituyen un fertilizante excelente y barato.

## Durazno Criollo Correntino

AGOTADO



Nuez de pecan (*Carya illinoensis*)

\$ 1500 \$2500 \$3500 Disponible



# Palmera datilera

\$3500 , 3 años Disponible



La fruta es sumamente dulce tiene %70 d azúcar.

Nombre científico o latino: ***Phoenix dactylifera***

Nombre común o vulgar: Palmera datilera, Fénix, Datilera, Palma común, Palmera común, Támara, Datilero, Palma de dátiles, Palma datilera

## **Origen:**

Norte de Africa y Oeste de Asia.

## **Distribución:**

Está ampliamente cultivada en Arabia y hasta el Golfo Pérsico, donde conforma la característica vegetación de los oasis. Se cultiva también en Canarias, en el Mediterráneo septentrional y en la parte meridional de los Estados Unidos.

## **Etimología:**

El nombre del género lo toma del griego según algunos autores, por conocerlo este pueblo por primera vez en Fenicia (Phoenicia) y según otros, porque sus hojas podrían recordar las plumas del mitológico Ave Fénix (Phoenix). El término específico está compuesto por dactylus = dátil (del griego dactylos) y fero = yo porto, es decir portador de dátiles.

La palmera tiene una vida media de 250 a 300 años.

## **USOS DE LA PALMERA DATILERA**

Se utiliza mucho como planta ornamental.

Comercialmente importante como productor de dátiles, *Phoenix dactylifera* es extremadamente tiene muchas variedades debido a la gran cantidad de cultivos, que son propagados por animales o cada vez más in vitro.

Para que los frutos alcancen la completa maduración necesitan temperaturas muy elevadas (40°C) y gran disponibilidad de agua, por lo que a veces constituyen un cultivo de regadío.

Palmera muy rústica y resistente a todo tipo de suelos siempre que tenga humedad y a la cercanía del mar.

Se utiliza aislada, en grupos formando palmerales o en alineaciones.

Sus frutos comestibles son muy populares.

Sus frutos, los dátiles, son muy nutritivos y constituyen la base de la alimentación de muchas regiones del norte de África, y suroeste de Asia, por lo que es uno de los vegetales más útiles del mundo.

Puede tener una producción de 100 kilos por año y árbol.

La savia de la palmera produce una bebida llamada Lagmi, muy apreciada por los habitantes de los oasis. Un pie da diariamente 15 litros de esta bebida, pero muere a los dos años de tratamiento.

En la zona de Elche, sus hojas se aprovechan especialmente con destino al Domingo de Ramos.

De los dátiles se extrae un líquido utilizado como emoliente para ablandar y suavizar las vías respiratorias. Bien maduros y hervidos con leche se emplean para ablandar y suavizar las vías respiratorias.

De la savia se obtiene por fermentación el vino de palma, del cual se produce mediante destilación el aguardiente llamado "arrack".

En épocas de carestía económica se han llegado a utilizar los huesos de los dátiles como sustitutivos del café.

Esta palmera, muy importante desde la antigüedad, era considerada por los egipcios símbolo de la fertilidad, los cartagineses la estamparon en su moneda y en los monumentos, y los griegos y romanos la utilizaron como ornamento para las celebraciones triunfales.

En la tradición cristiana las hojas representan la paz y recuerdan la entrada de Jesús en Jerusalén.

Estas hojas, llamadas simplemente palmas, fueron en la Antigüedad un símbolo de la victoria. Pueden verse en grabados de medallas como indicación de la conquista de alguna ciudad.

Era costumbre además otorgar una palma a los atletas y corredores de carros triunfadores.

### Usos tradicionales en medicina

Los dátiles tienen mucho [tanino](#) usado medicinalmente como detergente (poder limpiador) y [astringente](#) intestinal. Como una [infusión](#), [decocción](#), jarabe, o pasta, los dátiles pueden administrarse para ardor de garganta, resfriados, catarro bronquial, y para combatir la [fiebre](#). Otro uso es como desintoxicación del [alcoholismo](#). El polvo de semillas también se usa en algunas medicinas tradicionales.

La goma exudada del tronco se emplea en India para tratar la [diarrea](#) y síndromes genito-urinarios<sup>[[cita requerida](#)]</sup>. Las raíces se usan contra dolor de muelas. El [polen](#) rinde un principio [estrogénico](#), la [estrona](#), con efecto gonadotrópico en ratas jóvenes.

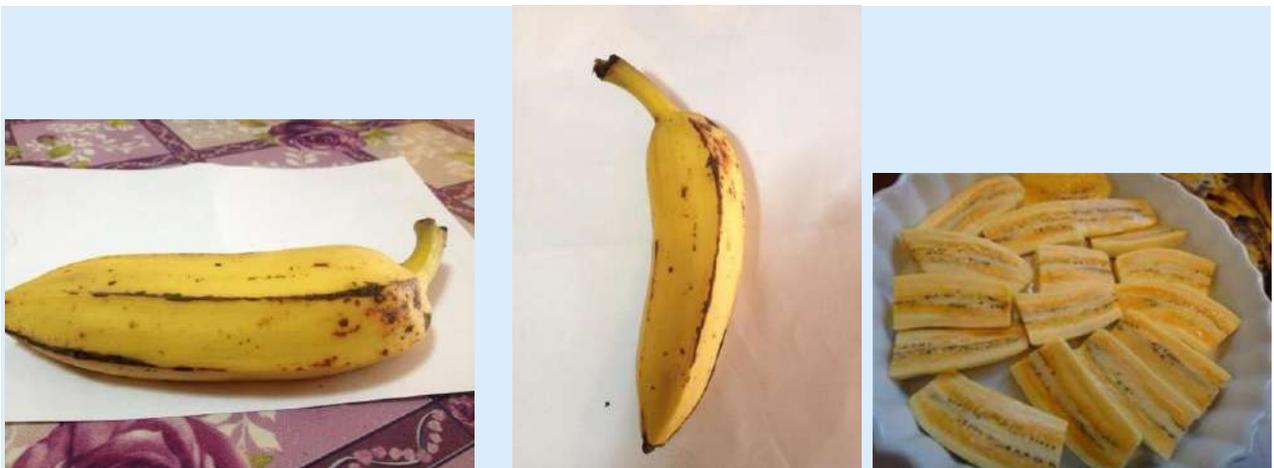
# Banano da Terra

\$3500 Disponible.



Es una variedad d banana brasileña, conocida allá como Banana Da Terra, Banana Chifre de Boi, Banana Comprida o Pacovan , llegando a un peso de 500 gramos y un tamaño d 30 cm. Es achatada en uno de sus lados, triangular al cortarla en rodajas a diferencia d la común q es circular, tiene cascara amarilla oscura, con grandes manchas negras cuando madura, pulpa bien consistente, textura suave y compacta, amarilla muy dulce es más rica en almidón que en azucares, lo que la hace ideal para cocinar, asada o frita (verde la cortas y cocinas y es igual q batata dulce).

La Banana Da Terra es rica en vitaminas y un potencial reductor del stress





P/D = Contiene 115 Kcal a cada 100 g y 462 mg de potasio, una banana de la tierra es una variedad de mayor tamaño (pudiendo llegar hasta 26cm y medio quilo) y mayor concentración de vitaminas A y C.



# Banano Oro = Orito= Baby banana

\$3500 Disponible



**Descripción:** El orito es una variante más pequeña del banano, de aproximadamente 12 cm y con un sabor más dulce. También se denomina en inglés "finger banana" o "lady finger" por sus dimensiones similares a un dedo. Cuando está maduro, tiene la piel amarilla y la pulpa casi blanca, cremosa y de alta consistencia.

**Uso:** Por sus dimensiones diminutas y el sabor dulce, el orito es el preferido de los niños. Siendo una importante fuente de carbohidratos, es un complemento ideal en el lunch ya que provee una fuente de energía adicional.

Además de ser consumido crudo como postre, el orito puede ser preparado en diferentes formas, tal como horneado, sauté, asado a la parrilla o en ensaladas.

**Almacenaje:** En la temperatura ambiente, es preferible no refrigerarlo. Es importante no manipular mucho el orito, ya que es muy sensible y cambia rápidamente el color adquiriendo manchas café.

**Características nutricionales:** Como la mayoría de las bananas, el orito es una excelente fuente de vitamina B6 (importante para la salud del corazón), vitamina C, fibra y potasio.



**P/D=** Es una de las más calóricas, contiene 112 Kcal por porción y 355 mg de potasio. Es la de menor tamaño pero de cachos muy grandes y su pulpa es dulce y perfumada.



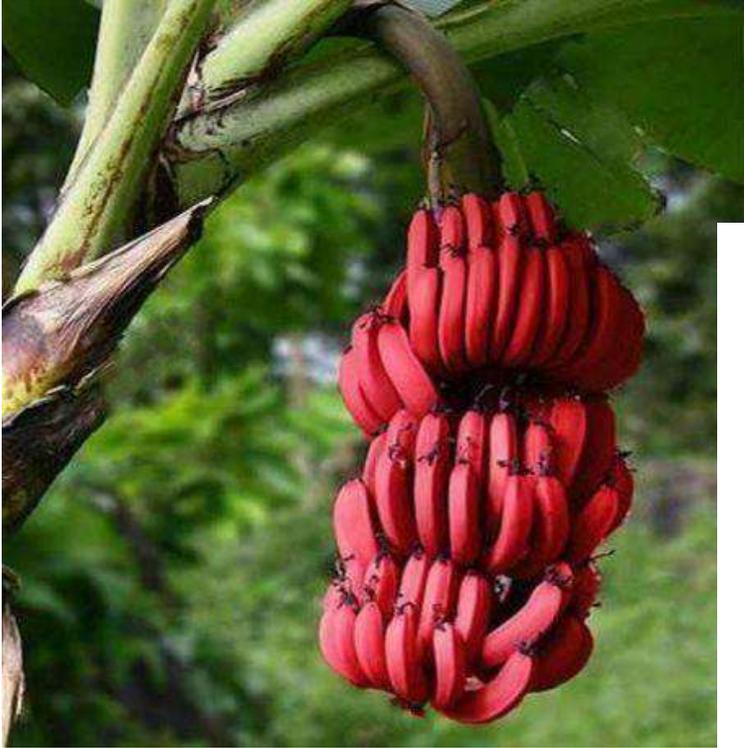
# Banano Rojo

Agotado. \$9000

El plátano rojo es muy apreciado en muchos lugares del mundo por su hermosa coloración y el sabor delicioso con un ligero toque de frambuesa. Su origen es de Ecuador.

Se puede decir que está listo para ser consumido cuando su piel adquiere un color rojizo-marrón casi púrpura, se consume principalmente crudo, como postre o en ensaladas de frutas.

Adicionalmente tiene un excelente sabor al ser utilizado en pasteles u otras especialidades horneadas. También



puede ser consumido frito o asado.



# Banano Manzana

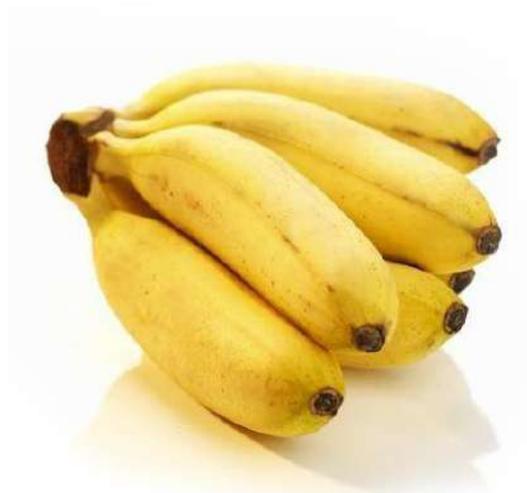
**\$4500 Agotada.**

El banano Manzana, es una variedad de banana de Brasil, poco conocida en Argentina, es de pulpa mas blanca que otras variedades, se caracteriza por ser de **fácil digestión**, es recomendado para niños que sufren de disturbios digestivos, porque suaviza el trato intestinal. Como tiene un efecto regulador, es recomendada para combatir la diarrea.

**Es la banana mas recomendada en la Alimentación de bebes**, es muy sabrosa aplastada y mezclada con avena. Otra peculiaridad de esta banana, es q estando totalmente amarillo, si uno la como es dura y astringente, la cascara tiene q empezar **a ponerse negra, para q este totalmente madura y sin astringencia.**

Esta fruta contiene contenidos elevados de vitaminas B y C, además de ser alcalina, neutralizando la acción de ácidos en el organismo. Como las vitaminas B1 y B5 ayudan en la regularización del sistema nervioso y el aparato digestivo. La vitamina C da resistencia a los vasos sanguíneos, evita la fragilidad de los huesos y los dientes, es bueno contra infecciones y ayuda a cicatrizar heridas. El Banano manzana es eficaz contra enfermedades del estomago, infecciones del hígado, la gota, las inflamaciones en riñones, los cálculos biliares y la tuberculosis.

La cascara de este banano es muy eficaz contra quemaduras.



**P/D = Contiene 89 Kcal cada 100 g y 358 mg de potasio. Su pulpa es blanca, muy blanda y exhala una fragancia similar al de la manzana.**

## Banano Plata (prata).

\$3500 Disponible.

La variedad de **banano** prata es una de las más populares en Brasil, todo gracias a su dulzor, consistencia y lenta oxidación, que permite a sus consumidores mantener el fruto fresco durante más tiempo que otras variedades.

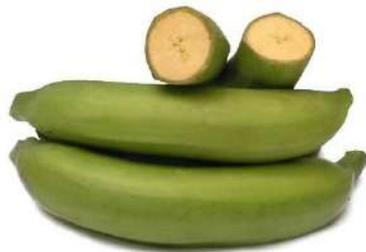
Fruto recto de hasta 15 cm de longitud, cascara amarilla-esverdeada de cinco facetas, pulpa menos dulce que una de banana-oro, pero más consistente. Los bajos niveles de sodio y grasa hacen que ésta banana sea incluida en la dieta de personas con problemas de corazón, riñones y alta presión. Por su alto contenido de potasio, su consumo es recomendado como un recuperador de energías.



P/D = Contiene 89 Kcal cada 100 g y 358 mg de potasio, es una de las menos calórica y de mayor durabilidad. Su pulpa es muy consistente y poco dulce, lo que la hace ideal para la confección de dulces.



## La Banana y sus propiedades



Contiene tres azúcares naturales: Sacarosa, Fructosa y Glucosa, así como también fibra y por consiguiente, eleva los niveles de energía de manera inmediata, sostenida y substancial

Es rica en: magnesio, potasio, ácido fólico y sustancias de acción astringente; sin despreciar su elevado aporte de fibra, del tipo fruto-oligosacáridos. Es pobre en grasas y en proteínas.

También betacaroteno, vitaminas del grupo B –sobre todo, ácido fólico– y C, buena fibra y algo de vitamina E. La presencia de las tres vitaminas antioxidantes (A, C y E) hace que figure como ‘fruta-salud’, un poco diurética y remineralizante. Por todos esos motivos, constituye una fuente de energía natural y gustosa, excelente para niños y deportistas.

Útil para gastritis cuando se la consume madura y sin los hilos, fácilmente digerible.

Para obesos y personas ansiosas, se la debe consumir no madura ya que prolonga la saciedad..

El magnesio se relaciona con el funcionamiento de intestino, nervios y músculos, forma parte de huesos y dientes, mejora la inmunidad y posee un suave efecto laxante.

Al tener alta cantidad de potasio y poca de sodio, permite intervenir en combatir la hipertensión arterial, ya que elimina agua y sodio del organismo.

Su riqueza en cinc puede aprovecharse para fortalecer el cabello, ayudando a prevenir la caída.

Su contenido en pectina, que es más grande que el que posee la manzana, y fibra resulta útil su utilización para el tratamiento del colesterol.



Es una fruta muy digerible, cuando es consumida madura, rica en componentes que estimulan la digestión por lo que es muy adecuada para combatir los casos de inapetencia, entre ellos la anorexia.

¿Aporta muchas calorías? No es cierto que 1 banana aporte muchas calorías. Aporta aproximadamente 90 calorías cada 100 g de alimento. Si la comparamos con 1 manzana mediana (150 g) es de igual cantidad de calorías, pero su saciedad es mayor, con lo cual será más valioso elegirla si la consumes no madura.

Puede intervenir en la prevención de enfermedades siempre y cuando se siga una alimentación saludable y la inclusión de actividad física para preservar la salud.

\* **Depresión:** debido a que la banana es rica en triptófano, es una proteína con la cual el organismo la convierte en serotonina (neurotransmisores que se encuentran en varias regiones del sistema nervioso central y que tienen mucho que ver con el estado de ánimo), ese nutriente ayuda a las personas que tienen depresión a que se sientan mejor después de consumir banana.

**Contiene una elevada cantidad de vitamina B, lo que ayuda a regular y tranquilizar el sistema nervioso.**

**Auxilia a los que sufren de desórdenes alimentarios,** ya que contiene un estimulante natural del buen humor; el “triptófano.

\* Previene el estrés. El potasio es un mineral vital, que ayuda a normalizar el ritmo cardíaco, llevando oxígeno al cerebro y regula el equilibrio de agua en el organismo. Cuando estamos estresados, el ritmo metabólico se eleva, reduciendo nuestros niveles de potasio. Esto puede ser balanceado comiendo una banana.

\* Contienen vitamina B6: Regula los niveles de glucosa en sangre mejorando el humor.\* En casos diarreicos: Son ricos en taninos, pueden tener un valor astringente.

\* Para desintoxicar el organismo: Son las vitaminas C y la vitamina A .La banana es una fruta que presenta una gran riqueza de ambos. Por su gran aporte de vitamina C, combinada con su riqueza en fósforo, resulta ideal para el fortalecimiento de la mente.

\* En personas mayores y estudiantes: Comer banana, resulta muy adecuado en las personas mayores para retrasar problemas de senilidad o en los estudiantes para aumentar la memoria, especialmente en épocas de exámenes.

## Papa al aire =Sechum edule=Xuxu=Chuchu=chayote

Disponible \$2000

P/D = Se necesitan plantar 2 papas para q fructifique

Los zapallos (Flia cucurbitaceas) se caracterizan por tener poco carbohidrato, la papa al aire es una especie perteneciente a la familia de las Cucurbitaceas(Flia de los zapallos) que tiene mayor acumulación d carbohidratos, entonces cuando se la cocina tiene una **textura similar a la papa**, su sabor y textura es similar al **zapallito zucchini** ,es muy rico, la planta da muchísima fruta, Tiene una sola semilla por Papa, se siembra la papa entera, se la puede plantar en macetas grandes.

Se cree q es el cultivo más antiguo de las americas.



## Beneficios del *Chayote*

hábitos.mx

*Jugo de Vegetales:* hábitos.mx

1 chayote + 1 pepino + 1 limón  
+ 1 puño de berza + 1 naranja

### PROPIEDADES DE LA PAPA AL AIRE:

Es un vegetal rico en antioxidantes (RETRAZAN EL ENVEJECIMIENTO) y vitamina C y es muy bajo en calorías, ayuda en caso de mala circulación. También es una verdura apta para el tratamiento de enfermedades del estómago y diabetes.

Disminuye el ardor al orinar cuando se disuelven piedras de el riñón bajo ciertos tratamientos.

Tiene excelentes propiedades y su consumo reporta muchos beneficios para la salud

Es analgesio y antiinflamatorio.

Rico en vitamina A, vitamina B y C, tiamina, riboflavina, niacina y ácido ascórbico.

No posee grasas saturadas ni colesterol.

Te ayudará si tienes problemas de retención de líquidos, COMO DIURETICO. Contenido importante en calcio y aminoácido esenciales, muy beneficiosos para tu salud.

Indicado para ayudar a la circulación sanguínea.



## Kiwano( *cucumis metuliferus*)

5 semillas x \$650. disponible



Es cultivada por su [fruto](#) comestible de forma de un melón ovalado y con espinas que parecen cuernos, **de gusto exótico, entre kiwi y banana**, cuando se consume con [azúcar](#) y cuando se consume como [ensalada](#) es parecido al [pepino](#) pero más refrescante. El fruto amarillo cuando maduro también es usado como decoración en arreglos de mesa.

**Desde un punto de vista nutricional,** el **kiwano** es una fruta especialmente rica en agua, de forma que es un alimento con **beneficios depurativos y diuréticos**, ayudando por un lado contra la [retención de líquidos](#), a la vez que es útil **para eliminar toxinas de nuestro organismo**.

Es rico en [potasio](#) .Posee una **cantidad muy baja en calorías y también en grasas**, por lo que su consumo está recomendado dentro de una dieta sana y equilibrada. Además, gracias a que aporta poco sodio también se aconseja su consumo en personas con [hipertensión arterial](#), problemas de corazón y afecciones de los vasos sanguíneos.

# Nativa.

## Aguahi (*Chrysophyllum gonocarpum*)

(Nativo d corrientes)

\$1500 plantines de 1 año Disponible. Fructifica en 7 años

\$2500 plantines de 2 años Disponible.

\$3500 plantines de 3 años Disponible.

Es un [árbol](#) dominante de áreas inundables, con tronco ramificado desde la base como un arbusto gigante. Da muy buena sombra. Follaje brillante, [ornamental](#). Apropiaada para poner en bordes de canales y de arroyos.

Es muy rico el gusto de la fruta fresca es como una mezcla d naranja y dulce d mamon , se cultiva mucho para hacer dulces.

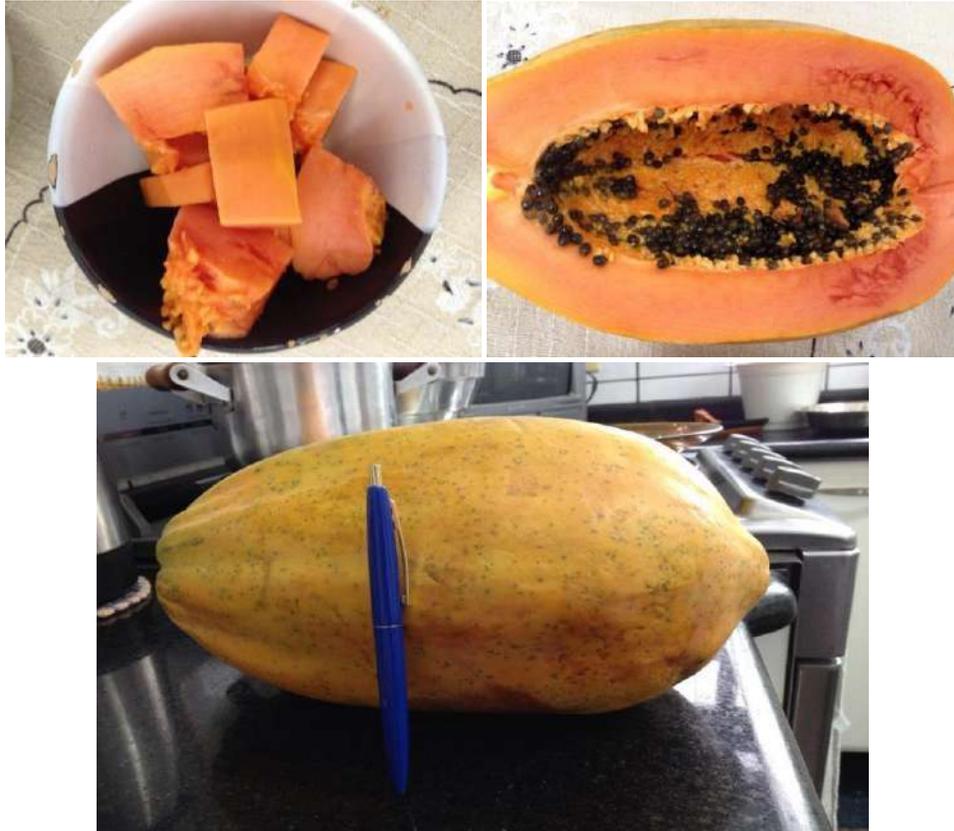
### Uso medicinal

La hoja aplicada externamente es vulneraria; contiene peroxidasa. El fruto es antidiarreico. En gárgaras contra las afecciones de garganta. La corteza reduce los callos. Y la savia es vomitiva y antihelmíntica



## Mamon Formosa gigante

\$1500 c/u o 2 plantas x \$2500 Disponible.



## *Bixa Orellana* (Azafrán de Pobres)

100 sem x \$600 DISPONIBLE(semillas)

20 sem x \$650 Disponible

plantin \$3500 c/u



El urucú (*Bixa orellana*) es una especie botánica arborecente de las regiones intertropicales de América, cultivado específicamente en México, Colombia, Ecuador, Venezuela y Andes de Perú, desde la época precolombina. De su fruto se obtiene la especia homónima, habitual en la gastronomía.

### Usos

Es fuente de un colorante para natural rojizo amarillento derivado de sus semillas, conocido como annatto, el cual es usado como afrodisiaco colorante alimenticio.

Se usa frecuentemente en la coloración de quesos y a veces como condimento de cocina. Es utilizado ampliamente en diversas preparaciones culinarias de Latinoamérica y el Caribe, tanto como colorante como saborizante.

Es un condimento que fue muy utilizado por los mayas, extendiéndose su uso a prácticamente toda la América, a las Islas Canarias y al Sudeste Asiático, donde también es usado como ingrediente de la gastronomía regional.



### Propiedades medicinales

Hay dos compuestos de gran importancia en sus semillas: la bixina y la norbixina.

Ambos, una vez incorporados al organismo, permiten obtener un fácil bronceado con solo breves exposiciones solares.

**La planta amazónica Urucum (bixa Orellana) mantiene la belleza de la piel ayudándole a conseguir un bronceado rápido, saludable y homogéneo. Previene la formación de manchas, arrugas y mantiene la piel hidratada.**

Urucum aumenta las defensas del organismo y mejora la calidad de la visión. En el Urucum hay una alta concentración de beta-carotenos, 300 veces más que en la zanahoria, de antioxidantes y de luteína.

### Belleza para la piel

El carotenoide norbixina que está presente en el Urucum protege a las células del epitelio frente a la oxidación que inducen los rayos U.V. Bixina, norbixina y vitamina A, protegen de la peroxidación de los lípidos de la membrana plasmática evitando el envejecimiento y degeneración celular.

Al tener una coloración anaranjada, urucum, forma un filtro de luz natural que impide la incidencia masiva de los rayos U.V. en la piel. Urucum contiene luteína. La luteína estimula la síntesis de melanina consiguiendo un bonito bronceado de forma rápida con menos tiempo de exposición solar.

Los betacarotenos se transforman en vitamina A. La vitamina A es muy importante en la piel y actúa inhibiendo la hiperqueratinización de la piel y participa en la síntesis del colágeno para conseguir así una piel tersa y firme. La vitamina A estimula las células mucosecretoras y las mucoproteínas garantizando una piel y mucosas bien hidratadas.

### Urucum: Refuerza el sistema inmune

Urucum tiene una acción directa en el mantenimiento de las mucosas digestivas, respiratorias y genitourinarias. Urucum estimula el crecimiento de las células mucosecretoras en el tejido epitelial y aumenta la síntesis de mucoproteínas formando una película protectora y cicatrizante a nivel de las mucosas digestiva, respiratoria y genitourinaria que aumenta la resistencia frente a posibles infecciones.

Además, Urucum contiene bixina (colorante rojo) que regula la producción de inmunoglobulinas IgM que son las responsables de actuar frente a los antígenos o cuerpos extraños que penetran en el organismo.

## Protege y mejora la visión

Por contener los betacarotenos, luteína y zeaxantina, Urucum tiene un potente efecto antioxidante sobre la mácula ocular, evita la degeneración celular macular. Se puede dar como coadyuvante para prevenir y tratar las cataratas. Por su coloración anaranjada actúa como un filtro de luz que minimiza los efectos degenerativos que pueden producir la incidencia de los rayos solares. Al estimular el crecimiento de las células mucossecretoras en el tejido epitelial y aumentar la síntesis de las mucoproteínas evita la sequedad de la mucosa ocular.

Se le atribuyen diferentes propiedades terapéuticas:

Astringente, antiséptico, emoliente, antibacterial, antioxidante, expectorante, cicatrizante, febrífugo, estomáquico y antidisentérico, diurético y antigonorreico, purgante, desinflamatorio e hipoglicemiante.

La semilla molida es utilizada para tratar sarampión, viruela, afecciones estomacales, enfermedades del riñón, disentería y febrífugo, astringente y ligero purgante.

La pulpa se usa en quemaduras y ampollas.

Las hojas actúan contra malestares de garganta, afecciones respiratorias, dolores renales, inflamaciones dérmicas y vaginales, fiebre, hipertensión, vómitos sanguíneos, diarrea, hemorroides, angina, abscesos, cefalalgia, infecciones de la piel y conjuntivitis.

Machacadas o hervidas son consumidas para controlar vómitos, como antídoto contra la intoxicación por el consumo de yuca brava que contiene ácido cianhídrico.

La infusión de las hojas es usada por las mujeres para lavados vaginales y es muy eficaz en el control de inflamaciones producidas por hongos y bacterias.

La raíz, por otra parte, está en discusión un grave efecto hepatotóxico, por lo que su ingesta directa, en infusiones y demás; esta totalmente contraindicada. Son absolutamente falsas las recomendaciones que sugieren un efecto beneficioso en las hepatitis.

Los frutos y semillas en infusión controlan el dolor de cabeza. También tiene propiedades cicatrizantes.

El extracto seco o la infusión de las hojas se usa mucho para controlar y curar la prostatitis, dolencia que suele degenerar en cáncer de próstata.

# Tamarindo Dulce = “Dátil de la India” *Tamarindus indica*



\$22.000 Plantas de 6 años, a pedido con seña previa.

\$3500 plantines de un año.

El característico sabor agridulce de esta fruta (gusto similar al dulce de membrillo pero más ácido) se debe a una afortunada combinación de componentes cuyo impacto es positivo para la salud, y se podría catalogar como "superfruta".

Conocido por su agridulce sabor, ideal para la preparación de golosinas, salsas y aguas frescas, este fruto ha gozado de importante reputación en la medicina tradicional por su eficacia para aportar nutrientes y combatir padecimientos gastrointestinales. Cuando el fruto se encuentra tierno y el epicarpio no ha endurecido, puede utilizarse como condimento de arroz o consumirse en ensaladas junto con flores y brotes tiernos del mismo árbol. Los beneficios son considerables, pues la cáscara del tamarindo es rica en fibra y taninos, sustancias que neutralizan a los compuestos responsables del envejecimiento y la formación de células cancerosas (antioxidantes).

La parte más apreciada por el ser humano es la pulpa del fruto, misma que comprende aproximadamente la mitad del peso de la vaina. El característico sabor agridulce de este alimento se debe a una afortunada combinación de componentes cuyo impacto es positivo para la salud: azúcares (30 al 40% del total), necesarios para que el organismo cuente con energía suficiente para realizar esfuerzo físico e intelectual, y ácidos acético (controla infecciones ocasionadas por hongos) tartárico (útil para asimilar alimentos ricos en grasas) y ascórbico (vitamina C, la cual es antioxidante y participa en la formación y renovación de tejidos).



Por todos los beneficios y propiedades de esta fruta podría ser un buen ingrediente para hacer bebidas. En el mundo se están volteando los ojos hacia las superfrutas como los arándanos, blueberries, entre otros, y esa podría ser una buena opción para la industria.

## Usos Medicinales

La pulpa, hojas y la corteza tienen aplicaciones medicinales. En Filipinas, las hojas son tradicionalmente usadas en té para reducir la fiebre causada por malaria. Debido a sus propiedades medicinales es utilizado como medicamento ayurvédico para algunos problemas de digestión o estomacales. También es un laxante eficaz, por lo cual puede ayudar en casos



de estreñimiento pertinaz, y un somnífero natural, aunque muy suave





# Golden Berry=Cape

# Gooseberry=Uchuva

# Physalis peruviana

## \$1500 Disponible

Posee una [fruta](#) redonda, amarilla, dulce y pequeña (entre 1,25 y 2 [cm](#) de [diámetro](#)). Se puede consumir sola, en [almíbar](#), postres y con otras frutas dulces. Su estructura interna es similar a un tomate en miniatura

El [arbusto](#) se caracteriza por ser ramificado de ramaje caído, y normalmente crece hasta un metro de altura y gajos de hasta 2 m de largo.

### Contenido Nutricional

Se caracteriza por ser una excelente fuente de provitamina A (3.000 I.U. de [caroteno](#) por 100 g) y [vitamina C](#). También posee algunas del complejo de [vitamina B](#). Además la [proteína](#) (0,3%) y el [fósforo](#) (55%) que contiene son excepcionalmente altos para una fruta.

Actualmente, tiene un importante uso con fines terapéuticos, pues según los expertos ayuda a purificar la sangre, tonifica el nervio óptico y alivia afecciones bucofaríngeas. Se recomienda para personas con [diabetes](#) de todo tipo, favorece el tratamiento de las personas con problemas de la [próstata](#) gracias a sus propiedades diuréticas y además es utilizada como tranquilizante natural por su contenido de flavonoides, sirve también para control de amibiasis.



Según investigaciones, por su poder antioxidante ayuda a neutralizar los radicales libres en el cuerpo (éstos en exceso son capaces de afectar la integridad celular atacando el ADN), situación que ayuda a prevenir cáncer de distintos tipos como de estomago y colon.



La infusión de las hojas y los jugos del fruto son utilizados en tratamientos contra el [cáncer](#), el [asma](#), la malaria, la hepatitis, el [reumatismo](#) y algunas enfermedades de la piel como la dermatitis.

Para combatir los [tumores](#) : Algunos estudios han arrojado resultados positivos en la inhibición del crecimiento en tumores, esto gracias a las propiedades anticancerígenas del extracto etanólico de las hojas y los tallos.

Afecciones de la [boca](#) y [garganta](#) : La infusión de las hojas por vía externa es utilizada para tratar problemas de la garganta y la faringe.

[Depurador](#) : La infusión de sus hojas es recomendada como complemento en los tratamientos de la diabetes y problemas de [próstata](#) .

Para el dolor de [oídos](#) : Entre los dolores más desesperantes que podamos llegar a sentir es el de oído, pues es un lugar de difícil acceso y frecuentemente será angustiante. Para evitar el hecho de soportar este tipo de dolores e intranquilidad es aconsejable tomar dos uchuvas maduras, sacarles el jugo y luego colarlas. Una vez hecho esto tibie el líquido resultante y aplíquese dos gotas en el oído afectado cada ocho horas hasta que el dolor desaparezca por completo.

Si no se previenen a tiempo las [cataratas](#) pueden provocar una ceguera total, por ello es recomendable en estos casos utilizar una uchuva madura, sacarle el jugo y colarla para luego aplicar dos gotas de esta sustancia en el ojo afectado. Repetir esta operación tres veces al día fortalecerá su ojo y mejorará su visión.

Beneficios a nivel dermatológico, endocrino, urinario, digestivo, reumatológico y respiratorio.





## Cacahuete de Guayana Money Tree

Pachira aquatica

AGOTADO



### Nombres comunes:

**Castaña de agua, Castaña de la Guayana, Ceibo de agua, Cacao silvestre, Ceiba de agua, Zapote de agua.**



Es una especie arbórea de suelos húmedos, nativa de [América Central](#) y [Sudamérica](#).

Se cultiva por sus frutos comestibles. Su sabor es parecido al de los cacahuets, pudiéndose comer crudo o cocido, o en una harina para hacer pan. Las hojas y las flores también son comestibles.

Uso alimentario, para madera y como ornamental. La especie es una importante fuente de alimento para la fauna y de valor ornamental, motivo por el cual ha sido plantada en parques principales en muchos municipios colombianos. La personas que viven en su entorno recolectan sus semillas, las tuestan y las consumen, afirmando que tienen un agradable sabor muy similar al de la nuez



# Los Mangos iii

El **mango** es un alimento de sabor exquisito, de fácil consumo, y además muy saludable. Una pieza de esta fruta de unos 200 g cubre las necesidades diarias de vitamina C en un individuo adulto, el 30% de las de vitamina A y el 23% de las de vitamina E. Razones por las que se recomienda consumir a cualquier edad.

El mango aporta unas 65 kcal/100 gramos, por lo que se considera una fruta con un moderado contenido calórico. Estas calorías proceden mayoritariamente de los hidratos de carbono que contiene, ya que prácticamente carece de grasas y de proteínas.

## Vitaminas

- El mango es muy rico en vitaminas A, C y E, de acción antioxidante, capaces de neutralizar los radicales libres responsables del envejecimiento y factor de riesgo de diversas enfermedades degenerativas, cardiovasculares e incluso algunos tipos de cánceres.
- Destaca su elevado contenido en vitamina A y en betacarotenos, que se transforman en el organismo en vitamina A, conforme éste la va necesitando. La vitamina A es esencial para una correcta visión, ayuda a conseguir un buen estado de la piel y mucosas, y previene de las infecciones respiratorias.
- El consumo de esta fruta puede ser una estrategia nutricional muy útil en la prevención de la ceguera causada por el déficit de esta vitamina en niños de los países en vías desarrollo. El organismo, además, asimila mejor este nutriente gracias a la presencia de vitamina E, que protege a la vitamina A de su oxidación en el intestino y en los tejidos.
- El mango es una excelente fuente de vitamina E. Una pieza de 200 g aporta más del 20% de la cantidad diaria recomendada en un adulto. Sorprende su contenido en esta vitamina al tratarse de una fruta, pues los alimentos más ricos en vitamina E suelen ser aceites y grasas.
- Es igualmente rico en vitamina C. La vitamina C interviene en la formación de los glóbulos rojos, colágeno, huesos y dientes y favorece la absorción del hierro presente en los alimentos, a la vez que refuerza el sistema de defensa del organismo frente a infecciones y alergias, reduce los niveles de colesterol y retrasa el proceso de envejecimiento de las células.
- Presenta asimismo pequeñas cantidades de vitaminas del grupo B, como la tiamina (B1) la riboflavina (B2) y piridoxina (B6), necesarias para el buen funcionamiento del sistema nervioso, la salud de la piel y el cabello, así como para la síntesis de aminoácidos y el metabolismo de las grasas, entre otros. De esta manera, comer mango ayuda, en cierto modo, a prevenir la caída del cabello, alivia o previene los problemas de la piel, la debilidad muscular y los trastornos de origen nervioso.
- Además, el mango aporta ácido fólico, una vitamina fundamental en las mujeres embarazadas ya que reduce el riesgo de malformaciones congénitas.

## Minerales

El mango es rico en potasio, un mineral necesario para mantener en forma el sistema cardiovascular, ya que favorece los movimientos del corazón, a la vez que favorece la función renal.

Las deficiencias de potasio no son muy habituales en una dieta normal, pero sí pueden ocurrir en situaciones muy específicas, como en algunos tratamientos antihipertensivos donde el uso de diuréticos ocasiona importantes pérdidas de este mineral por la orina, o en el caso de deportistas de alto rendimiento que sufren de importantes pérdidas de potasio a través del sudor.

El selenio es un mineral con capacidad antioxidante presente en mayor cantidad en otros alimentos como mariscos y vísceras. Sin embargo, también está presente en frutas tropicales, como el mango, en mayor proporción si se compara con su contenido en otras frutas. También contiene pequeñas cantidades de otros minerales como:

- Magnesio, importante para la actividad muscular y con cierto efecto laxante.
- Yodo, necesario para el buen funcionamiento del tiroides.
- Calcio para mantener unos huesos sólidos.
- Cinc, esencial para la salud del pelo, la vista, así como para la función reproductora
- Hierro, gracias al cual el organismo produce hemoglobina (molécula encargada de transportar el oxígeno por la sangre) y que ve favorecida su absorción por la presencia de vitamina C. Por esta razón, aunque el hierro esté presente en pequeña cantidad, puede resultar interesante para prevenir la anemia, algo relativamente frecuente en mujeres embarazadas o en edad fértil.

## Fibra

El mango contiene asimismo ácidos orgánicos (ácido málico, tartárico...) en pequeña cantidad (menos del 1%) y flavonoides, como la quercetina, de propiedades antioxidantes. Del equilibrio existente entre el contenido en ácidos orgánicos y azúcares, dependerá su sabor. En definitiva, y según su composición nutricional, se puede afirmar que esta fruta es una de las más indicadas para todas las edades, para deportistas, embarazadas, personas convalecientes de alguna enfermedad, personas que sigan una dieta de adelgazamiento, hipertensas con tratamientos de diuréticos que eliminan potasio, en situaciones de estrés, fumadores, etc.

Únicamente deberían pues moderar o evitar su consumo, aquellos enfermos renales que sigan dietas de control de potasio, en casos de diarrea, trastornos gastrointestinales (estómago delicado, gastritis, etc.)

## Beneficios del mango

- 1- Por su contenido en potasio tiene un efecto diurético. Es muy bueno para personas que necesiten eliminar líquidos.
- 2- Tiene magnesio
- 3- Un mango maduro de 200g aporta la cantidad diaria recomendada de vitamina C y un 30 por ciento de vitamina A. Es ideal para las personas que no toleran otras fuentes de vitamina C.
- 4- Los mangos tienen fenoles que son anti-oxidantes poderosos.
- 5- Es rico en hierro
- 6- Es rico en selenio
- 7- Tiene una enzima similar a la de las papayas que ayuda a tener una buena digestión
- 8- Por su contenido de vitamina B es recomendable para el buen funcionamiento del sistema nervioso, el metabolismo y la salud de la piel.
- 9- Se dice que el comer mango es una buena manera de prevenir la caída del pelo
- 10- Se cree que ayuda a combatir el insomnio, nos ayuda a estar más tranquilos y prevenir la debilidad muscular.
- 11- En la India son usados para tener una sangre saludable y por lo tanto útiles para mujeres durante el periodo o para tratar anemias.

## Posibles formas de implantación



Árbol ilustrativo

Árbol adulto plantado en el suelo.



Árbol ilustrativo

Árbol acondicionado para fructificar en maceta (esta en un departamento)

Pregunta si estas interesado en esto, forma de preparación del sustrato y cuidados.



Árbol ilustrativo



Árbol ilustrativo

# Mango Brasileiro sin Fibra

Variedad de cascara verde

*Manguifera indica*

\$2500 plantines de semilla.

Es una variedad muy vieja, sacada de plantas de corrientes capital de casi 100 años, la cascara de la fruta permanece de un color verde oscuro, aunque la fruta este bien madura

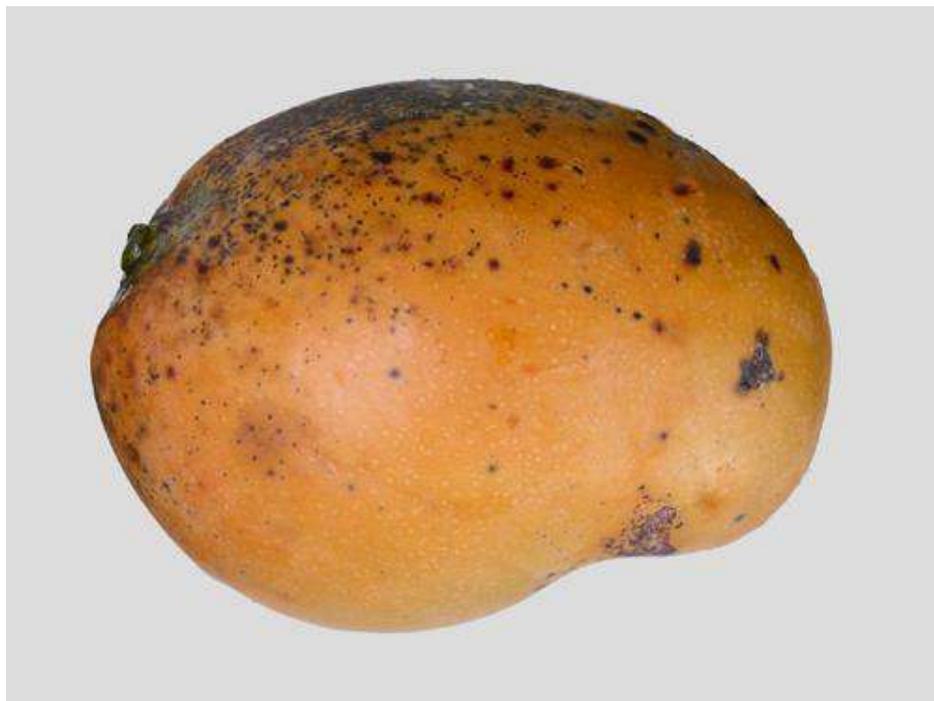


# Mango Paraguayo

Común chico con Fibra

\$1500 disponible

Es un mango muy dulce, su única desventaja es que tiene fibra.





## Mango Brasileiro sin fibra

### Variedad Tommy Atkins

\$22.000 Plantas por producir

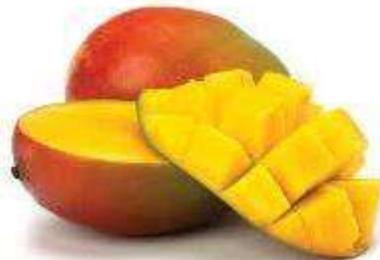
Disponible.

\$2500 plantin d un años, fructifica en 7 a 12 años

El mango Tommy Atkins tiene un peso promedio de aproximadamente 450 a 600 gramos .La pulpa es naranja de textura fina, dulce y jugosa.

El mango Tommy Atkins es el mejor considerado en términos de tolerancia al transporte y manipulación, resistencia a golpes y degradación, y por su vida mas larga que los demás mangos en el estante de la tienda. Su elevada tolerancia a enfermedades permite que en el cultivo de Tommy Atkins se utilicen menos productos químicos.

La fruta es ovalada, con una piel suave, un poco cerada, y un peso de entre 450-700 gr. Tiene el color anaranjado con grandes partes de un rojo oscuro o carmesí. La pulpa es un poco fibrosa, lo que confiere una textura firme. La pulpa es de color limón o amarillo oscuro y tiene un sabor dulce, suave.



# Nativa.

## Pitanga=*Eugenia uniflora*



\$1500 plantas de 1 año, fructifica en 6 años

## Disponible

\$2500 Disponible PLANTAS DE 2,5 AÑOS

\$3500 plantas de 3 años

\$22.000 plantas por producir ( a pedido con seña previa)



*Eugenia uniflora*, conocida como Pitanga es un árbol pequeño ( 3 a 5 m plantado en el suelo, 2 m acondicionado en maceta) o arbusto neotropical de la familia

de las mirtáceas, se encuentra en las selvas de galería subtropicales de Argentina, Brasil, Paraguay, el sur de México y Uruguay de forma silvestre, y en algunas regiones tropicales de Asia como cultivo, aprovechándose su fruta.

Digna de ser tenida muy en cuenta ya que sus hojas desecadas a la sombra simplemente, pueden sustituir al te, como bebida aromática y digestiva. Es una especie muy empleada en medicina popular, se atribuyen a las hojas una acción eupéptica y tonificadora general del sistema. La emplean como masticatorio, a la manera de la coca, después de las comidas o a cualquier hora durante las marchas largas.

### VALOR NUTRICIONAL POR CADA 100 g

Energía 49 kcal 204 kJ  
 Carbohidratos 7.93-12.5 g  
 Grasas 0.4-0.88 g  
 Proteínas 0.84-1.01 g  
 Agua 85.4-90.7 g  
 Retinol (vit. A) 12-20 µg (10%)  
 Tiamina (vit. B1) 0.03 mg (2%)  
 Riboflavina (vit. B2) 0.04 mg (3%)  
 Niacina (vit. B3) 0.03 mg (0%)  
 Vitamina C 3 mg (5%)  
 Calcio 9 mg (1%)  
 Hierro 0.2 mg (2%)  
 Fósforo 11 mg (2%)

### Usos.

La fruta se come fresca, directamente entera o partida y rociada con algo de azúcar para morigerar su aroma a resina. Pueden prepararse conservas, jaleas, mermeladas o jugos con ella. Es rico en vitamina A, fósforo, calcio y hierro. En la provincia de Corrientes se produce caña de ñangapirí, infusionando los frutos en aguardiente; del jugo también se puede producir vino o vinagre.

También se la cultiva como planta ornamental en parques y jardines, podándose como arbusto bajo para cercos vistosos. Las hojas pueden usarse esparcidas en el suelo de zonas donde abundan las moscas, ya que al machacarse liberan una resina que las ahuyenta.

Con las hojas puede prepararse una infusión de propiedades diuréticas, digestivas y antidiarreicas; el decocto de la corteza en gárgaras se emplea para las anginas y otras

afecciones de la garganta, trastornos gastrointestinales, tónico estomacal, hipotensor, antitusígeno, antirreumático, antiespasmódico, cardiotónico, diaforética, emenagoga, astringente, en enfermedades venéreas, parálisis y debilidad general, febrífuga, depurativo, antipirético.

La fruta se come fresca, directamente entera o partida y rociada con algo de azúcar para morigerar su aroma a resina. Pueden prepararse conservas, jaleas, mermeladas o jugos con ella. Es rico en vitamina A, fósforo, calcio y hierro.

Se la cultiva como planta ornamental en parques y jardines, podándose como arbusto bajo para cercos vistosos.

•Las hojas pueden usarse esparcidas en el suelo de zonas donde abundan las moscas, ya que al machacarse liberan una resina que las ahuyenta.



Árbol en floración.



Árbol en el monte.

# Cereza Magenta = Cereza Australiana = Manzanita

## Australiana=Lilly Pilly

### Zyzygium paniculatum

\$1500 plantines d 1 año Disponible

\$2500 plantines d 2 años Disponible    \$3500 plantas de 3 años



La especie es originaria de Australia (New South Wales). Es un árbol de doble propósito, ornamental y frutal, la forma de su tronco y copa, la apariencia de su follaje, su floración y frutos son sumamente atractivos. Es un árbol sumamente maleable, lo cual significa que su follaje se puede podar intensivamente para obtener diversas formas y estructuras para satisfacer diversas necesidades (sombra, setos vivos, tapavientos, bosquetes, floración y/o fructificación abundante, etc.). Es un árbol notablemente resistente y capaz de mantener su follaje verde y fresco aún bajo los más implacables vientos y sequías. Una de sus características más llamativas son sus frutos pequeños y carnosos, de cáscara color magenta y pulpa blanca y esponjosa, la cual es comestible, jugosa pero muy insípida. Los árboles podados utilizando técnicas especiales, son capaces de cubrirse de flores y de frutos por completo, ofreciendo un espectáculo inigualable en parques y jardines.

El nombre del género es la combinación de los términos griegos “sys” = juntos y “zygon” = yugo, con referencia a los pétalos unidos en algunas especies; el nombre de la especie, en latín, “paniculatum” = en panoja, hace referencia al tipo de inflorescencia.

Nombres comunes: australian brush-cherry, brush cherry, australian water-pear, magenta cherry, magenta lilly pilly, scrub cherry (inglés); jambinho, jambinho-roxo, jambinho-rosa, jambo-da-Austrália (portugués); cereza magenta (español); kirschmyrte (alemán).

Más que por sus frutos, que se consumen frescos o utilizados para confeccionar mermeladas, es empleada con fines ornamentales, como ejemplar aislado o en grupo, para arboledas callejeras y para barreras y borduras formales e informales, por la belleza del follajes y por su adaptabilidad de



ser podada en varias formas, y por esto empleada también en el arte topiario; existen además variedades de porte enano y de hojas variegadas. A menudo es utilizada en maceta, con diversas formas, para la decoración de patios y terrazas.

Los frutos son bayas carnosas globosas u ovoides, de 2-2,25 cm de diámetro, de color magenta, rojo o púrpura, raramente blanco, de sabor agradable, ácido parecido al de la manzana.

Especie cultivable en pleno sol o parcial sombra en las zonas de clima tropical, subtropical y templado cálido, donde puede resistir, indemne, hasta cerca -3 °C, y con pérdida del follaje y de las ramas jóvenes hasta -5 °C por brevísimo período.

No es particularmente exigente en cuanto al suelo y puede resistir períodos de sequía, si bien prefiere terrenos arenosos, drenantes, con humedad prácticamente constante.



## Mini Peras = Peras Pigmeas

### AGOTADO.

Plantines de 1 año hechos de acode aéreo de árboles adultos que ya fructificaron.

Son una variedad de peras poco conocidas de tamaño muy pequeño, ideales para compotas.

Se destacan por su rusticidad y adaptabilidad a diferentes microclimas, bajo requerimiento en horas frío (ideal para el norte argentino) Idóneas para cultivar en maceta.





## Higo Negro variedad España Precoz

\$3500 plant de 3 años AGOTADO

### Calorías

Los higos frescos proporcionan sólo 65 calorías por cada 100 gramos. En cambio, los higos secos son la fruta más rica en azúcar, llegando a proporcionar 280 calorías por 100 gramos.

### Alcalinidad

Los higos son uno de los alimentos más alcalinizantes para el organismo. Su exceso de álcalis es de 100 miligramos.

### Quién debe comerlos

Los higos son una fruta excelente, aconsejable desde su aparición (en verano o en otoño, según la variedad). El azúcar que contienen es esencialmente asimilable. Por otra parte, su alcalinidad hace que sean bien tolerados por las personas ácido-sensibles.

Los higos, por tanto, están recomendados a los niños, a los adolescentes y a los jóvenes, especialmente si practican alpinismo, esquí u otros deportes, siendo aconsejable comerlos momentos antes del esfuerzo. También deben comerlos las personas que sufren [estreñimiento](#).



Los higos secos son particularmente recomendables en invierno. Los niños pueden comerlos como merienda, como postre o como golosina, sustituyendo caramelos y confituras, cuyo azúcar, por ser refinado, se halla desvitalizado. Los bebés muy pequeños pueden tomar su jugo o pulpa finamente chafada.

### Quién NO debe comerlos

- Los diabéticos por su elevado contenido en azúcares.
- Los [obesos](#), por su alto valor energético.
- Los enfermos de estómago o intestinos. Estos, sin embargo, los toleran bien comiéndolos cocidos, en forma de compota.

### Modo más saludable de comerlos

- Los higos maduros son frágiles, se deterioran con el transporte y fermentan rápidamente. Por ello, es aconsejable comerlos junto al árbol, cuando se acaban de recoger. De este modo llenan la boca de un delicioso frescor y de un sutil sabor indefinible pero que recuerda un poco el perfume de la retama en flor,

- Si se comen muchos higos, la corteza ocasiona irritación y aftas bucales. Esto se evita mondándolos. También es recomendable abrirlos por la mitad para ver si ha penetrado algún insecto en su interior atraído por su aroma.

### **Efectos sobre el organismo**

- Por su riqueza en azúcares naturales vivos, los higos son un alimento tónico, energético, de gran valor biológico.

- Son muy digeribles. Tienen una suave acción laxante gracias a las diminutas semillas que contienen. Esta acción se vuelve purgante si se comen en gran cantidad.

- Con los dátiles, los jínjoles y las pasas, los higos constituyen los cuatro frutos *béquicos*, es decir, pectorales, usados desde antiguo para combatir la tos. Su decocción se utilizaba también como calmante de inflamaciones bucales, anginas, etc.



### **Propiedades curativas**

También eran apreciados los higos y la higuera por las propiedades curativas que se les atribuían. He aquí algunas de ellas:

Higos. -Abiertos y aplicados sobre flemones y callos, los ablanda y resuelve. Los cataplasmas calientes de higos tiernos o secos calman el dolor de las quemaduras, furúnculos, abscesos, herpes y tumores inflamados, haciéndolos madurar. Tostados y reducidos a polvo sirven para preparar un café que tiene propiedades emolientes y pectorales. Cocinando de 5 a 10 higos secos en un litro de leche, se obtiene una bebida que combate la bronquitis crónica, las irritaciones de garganta y las inflamaciones de las encías.

Hojas. -Una infusión de 25 a 30 gramos de hojas por litro cura la tos y activa la circulación de la sangre, siendo recomendada en las menstruaciones difíciles, algunos días antes de su aparición.

Látex. -La sustancia blancuzca que se desprende de las hojas o de los higos recién arrancados sirve para combatir verrugas y callosidades.

Corteza. - La pulpa de corteza verde, finamente picada, detiene las hemorragias nasales.

Ciertas o no, estas propiedades han hecho de la higuera un árbol muy estimado. De ella se ha dicho que es la imagen viva del campesino. Árbol humilde, austero, viviendo a menudo en tierras paupérrimas, siempre dispuesto a dar fruto, aunque no se le dedique ningún cuidado, su hoja palmeada, algo grosera, recuerda la mano ruda y callosa, pero franca, del labrador.

# Pera Criolla

## AGOTADO

### La Pera



El nombre de pera proviene del [latín vulgar](#) *pera* (plural del sustantivo neutro *pirum- i*) palabra que se ha adoptado casi sin modificación hasta nuestros días, en otros idiomas como el [inglés](#) (*pear*) el origen proviene de las [Lenguas germánicas occidentales](#) *pera*. En algunos países de [Hispanoamérica](#) se le dice *perejea* o *kuali ortayumma* (se traduce como "testículo verde"), forma en la que los indígenas [Paeces](#), de [Colombia](#), llaman a esta fruta.

### Propiedades de la pera

#### Combate a los radicales libres

Las peras son naturalmente ricas en vitaminas C y K, así como en nutrientes tales como el cobre. Estos nutrientes actúan como antioxidantes protegiendo nuestras células del daño que pueden causarles los radicales libres. Una pera contiene hasta un 11 por ciento de la ingesta diaria recomendada de vitamina C y el 9,5 por ciento de la ingesta diaria recomendada de cobre. También se dice que las peras tienen más nutrientes por calorías que calorías por nutrientes.

#### Protege nuestros corazones

Las peras son una excelente fuente de fibra dietética. La fibra es buena para el corazón. Los estudios han demostrado que la fibra puede disminuir los niveles de colesterol malo al unirse a las sales biliares, que están hechas de colesterol y sacarlas del organismo. Las peras también pueden reducir el riesgo de ictus en un 50 por ciento.

#### Prevención del cáncer

Las peras también nos pueden proteger de diversos tipos de cáncer. Además de unirse al colesterol, la fibra de las peras también pueden unirse y ayudar a eliminar los químicos que causan cáncer en el colon, reduciendo así el riesgo de cáncer de colon. Los estudios también han demostrado que el consumo de frutas ricas en fibras ricas como por ejemplo, las peras, tienen la capacidad de reducir el riesgo de cáncer en un 34 por ciento en las mujeres post-menopáusicas.

#### Fruta hipoalergénica

Aunque se han realizado pocos estudios sobre el tema, generalmente los médicos consideran las peras como una fruta hipoalergénica, ya que tiene menos probabilidades que otras frutas de producir una respuesta alérgica



cuando las comemos. Por esta razón, las peras generalmente están consideradas como alimentos "seguros" y a menudo, son una de las primeras frutas que se les dan a los bebés.

### Control de la diabetes

Debido a su alto contenido en fibra, las peras tienen un índice glucémico bajo. Por esta razón, son una merienda inteligente para las personas con diabetes. El torrente sanguíneo absorbe lentamente los carbohidratos de una pera (casi 26 gramos por pera), evitando un aumento de azúcar en la sangre y ayudando a controlar los niveles de glucosa en sangre. Siendo ligeramente dulce, la pera también puede satisfacer a los más golosos de una forma más saludable que otros dulces.



# Rosella = Grosella = Rosa de Jamaica

## FLORIDA CRANBERRY

### Hibiscus sabdariffa

\$1500 PLANTINES DISPONIBLES HAY MERMELADA



15 semillas X \$650 Disponible



30 sem X \$1000

La Rosella, comúnmente conocida en nuestro país y Paraguay como Grosella, pertenece a la familia de las malváceas (como el Algodón), es una planta originario de [África](#) tropical, desde [Egipto](#) y [Sudán](#) hasta [Senegal](#), aunque, debido a sus propiedades medicinales, se cultiva con éxito en [México](#), [América Central](#) y en el sur y sudeste asiático, incluido el sur de [China](#).

Nadie puede decir a ciencia cierta cómo llegó a Misiones, su cultivo está muy extendido en Brasil y también en Paraguay. Una teoría que quizás es la más acertada señala que vino desde Brasil con la inmigración de los alemanes brasileños provenientes de los estados de Santa Catarina y Rio Grande do Sul.

### La rosella y sus componentes

La **rosella** posee una gran cantidad de vitaminas como la A que mejora ostensiblemente la vista y la piel, y la [vitamina C](#) que ayudará a fortalecer tus defensas, para evitar que sufras resfríos, gripes y otras enfermedades típicas de los climas fríos.



Posee una gran cantidad de [calcio](#), ideal para fortalecer los huesos y los dientes, y también [hierro](#), sumamente importante para evitar enfermedades como la anemia. La rosella también contiene fósforo que ayuda en la formación de tejidos musculares y en el metabolismo celular.

### Beneficios de la rosella



La rosella te será extremadamente útil para **desintoxicar el organismo**, eliminando la retención de líquidos ayudando en la pérdida de peso en caso de realizar una dieta de adelgazamiento. Tendrá también una gran incidencia en caso de disminuir los niveles de [colesterol](#) malo y triglicéridos, además de evitar la hipertensión y posibles problemas cardiovasculares.

En el caso de problemas en la vejiga, **consumir agua de rosella** ayudará en su curación y en el alivio de las infecciones. A su vez te proporcionará alivio para los problemas digestivos por su efecto laxante suave.

Además, esta increíble flor cuando la consumes en forma de té te ayudará a aliviar los síntomas del resfriado o de la gripe, a dormir mejor, a liberarte de los dolores musculares y a mitigar las infecciones de las vías [respiratorias](#) altas.



El agua de rosella o Jamaica contiene grandes niveles de antioxidantes, lo que evita la aparición de los radicales libres que son los causantes del envejecimiento celular, que puede provocar tumores y ciertos tipos de cáncer, mal de Alzheimer y envejecimiento prematuro. Posee también electrolitos que se utilizan para reponer las sales minerales que se pierden luego de una sesión intensa de ejercicios.

## Cómo consumir la rosella

La forma más tradicional de consumo es como **agua de rosella**, conocida también como **agua de Jamaica** en los países centroamericanos. Aunque también puedes beberla como infusión, e inclusive es posible encontrarla en ciertos tipos de cervezas.



# Rosella Verde = Rosa de Jamaica



## KENAF

### Hibiscus cannabinus

AGOTADO

15 semillas \$650

El **kenaf** es originaria del África Austral, su fibra se ha utilizado en Asia y África desde hace cientos de años. Es una planta con una alta plasticidad y rusticidad que tiene una apariencia **similar al bambú** y está emparentada con el algodón. Además de proporcionar alimento (21 a 34 % de proteínas en hojas) y refugio, es **muy activa en el proceso de captura de CO2** (captura ocho veces más CO2 que un árbol normal.). Esta planta podría ayudar con los problemas relacionados con la falta de alimentos, ya que sus hojas son **ricas en proteínas**. También puede proporcionar materiales de calidad para la construcción y, por si esto no fuera poco, ayudar al medio ambiente a través de la reducción de las emisiones de CO2. Además, el kenaf también proporciona de seis a diez toneladas de fibra por hectárea, una gran fuente de pulpa para la [producción de papel](#).

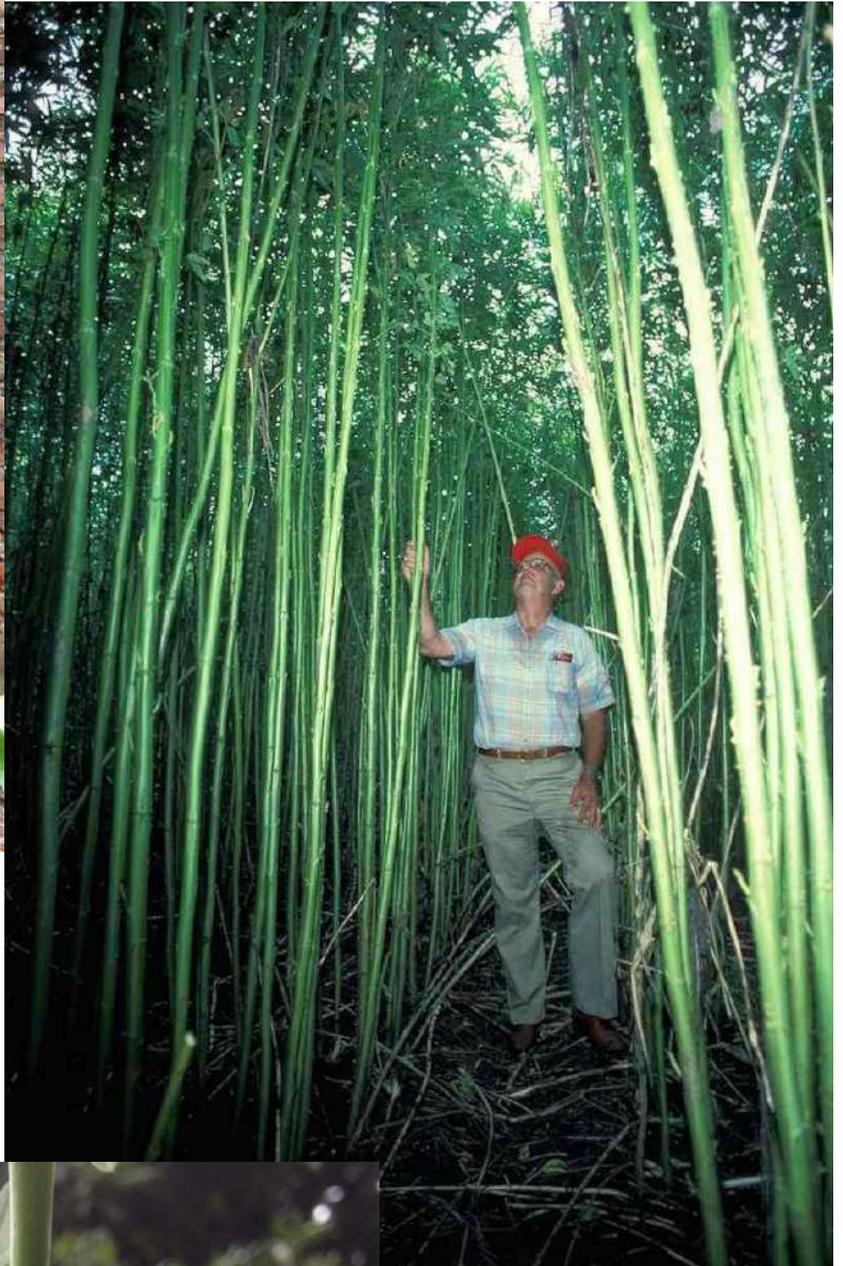


**Bill Loftus**, un contratista retirado, afirma que la fibra de la planta podría producir bloques de hormigón más ligeros, aislamiento y protección contra el fuego. Sin embargo son zonas que sufren de escasez de recursos alimenticios, así que las proteínas de esta planta, está calmando el hambre de la población.

**Ford** ya está fabricando parte del material del interior de las puertas con kenaf, lo reduce el peso del relleno de las puertas en un 25%. Esto se traduce en ahorro de combustible para los conductores.

El kenaf tiene una combinación única entre fibras largas (líber) y cortas (médula), lo cual lo hace utilizable para la producción de un amplio rango de productos de papel y de cartón.

Usos = Suplemento proteico, se pueden hacer ensaladas como lechuga(con un toque a limón), revueltos, pascualinas, etc.



## Longan = Ojo de Dragón

### =Dimocarpus longan



Plantines de semilla \$2500 Disponibles un año

El **longan** es un árbol perenne, nativo del sur de China. También se encuentra en Indonesia y sudeste de Asia, es una fruta exótica translúcida que suele emplearse en la medicina tradicional china. Se utiliza en forma de tónico, para luchar contra el envejecimiento y la buena salud sexual. Su sabor es muy dulce y agradable y su aspecto recuerda al de las uvas peladas. Es considerada como una súper fruta.



#### Longan: vitaminas y minerales

El **longan** cuenta con varios componentes benéficos para el organismo entre los que destacan el hierro, cuya deficiencia puede producir anemia y además transporta proteínas y enzimas por el organismo. También contiene magnesio, que se encarga de crear proteínas, relajar y contraer los músculos, así como también de la producción de la energía necesaria para que tu cuerpo funcione con normalidad. También cuenta con fósforo que interviene en la normal formación de los huesos y de los dientes y además colabora en la formación de los

músculos.

En el **longan** encontrarás también potasio cuya carencia repercute en el normal desarrollo muscular y en la descomposición de los carbohidratos. Además esta **fruta exótica china** posee vitamina C que evita el envejecimiento prematuro de la piel, aumenta las defensas y facilita que el organismo absorba otros nutrientes y vitaminas.

Esta **fruta asiática** posee también una gran cantidad de vitamina A que ayuda en la correcta formación de los tejidos, huesos y músculos, además de favorecer a la correcta visión, sobre todo en caso de luz pobre o tenue.

#### Cuáles son los beneficios del longan

Estas pequeñas frutas exóticas y translúcidas, también llamadas **ojo de dragón**, por su particular aspecto, son empleadas en la **medicina tradicional china** como un tónico para la buena salud del corazón, para aliviar el estrés y para darle belleza a la piel.

Es creencia popular que **el longan** también embellece a las mujeres y **aumenta el deseo sexual**. Además está comprobado que mejora la memoria y cuenta con propiedades calmantes y relajantes.

Este delicioso **fruto asiático** puede ser ingerido de diferentes maneras. Si deseas consumirlo crudo, debes tener presente que antes de hacerlo, es conveniente que retires la pequeña semilla oscura que se encuentra en el centro. También puedes comerlo seco en sopas, en helados o en infusiones.



Árbol de Longan en fructificación



Fruta del Longan deshidratada (similar a uva pasas)



Fruto maduro



Árbol con frutos

# Guaviyú = "Arandano Argentino" *Myrcianthes pungens*

\$1500 Plantines de 1 año, fructifican en 6 a 7 años.

\$2500 Plantines de 2 años. Disponible.

\$3500 , 3 años Disponible.

\$12.000 PLANTAS DE 5 AÑOS.



*Myrcianthes pungens* ( Guabiyu, guabiyú) su nombre proviene del guaraní: iva viyú, iba porei, que hace alusión a la sensación al tacto de su fruto( **fruta con cascara aterciopelada**).

Es un pequeño árbol neo tropical de la familia de las mirtáceas , originario de Brasil. Argentina, Paraguay y Uruguay, en forma silvestre, y cultivado en muchas regiones del mundo (menos argentina). Hoy en día se lo esta llamando "Arandano Argentino" , no estando emparentado genéticamente con el arandano tradicional, simplemente lo llaman asi por su gran parecido en la forma del fruto y gusto, siendo el Guaviyú mucho mas adaptable(muy rustico) a nuestro clima.



El período de floración se extiende durante el mes de octubre y hasta mediados de noviembre. Sus **flores son muy pequeñas, de color blanco, muy abundantes y aromáticas**, tienen un aroma delicado. La cosecha de este fruto se realiza desde fines de enero a mediados de febrero. Los frutos pesan aproximadamente cuatro gramos y poseen una buena relación azúcar/acidez que los hace muy apetecibles.

Se lo describe en libros españoles antiguos como "Árbol de exquisita fruta... La fruta es negra y muy dulce, y grato al paladar, del tamaño de una guinda pequeña (1 a 2 cm de diámetro).



. También **se utilizan las hojas para auyentar moscas**, dado que si caen al suelo y son machacadas despiden una resina que no es del agrado de estos insectos, también se usan para hacer **infusiones** dado que ostentan propiedades **diuréticas, digestivas y antidiarreicas**.

Es famoso como planta ornamental en parques y jardines. Según **dicen** "Del decocto de la corteza en gárgaras se aprovecha porque tiene propiedades curativas para enfermedades como anginas o infecciones de garganta."

Hay un interesante artículo en un sitio web de Colonia, Uruguay, en el que se informa que posee

grandes cantidades de **antocianina**, una sustancia de altas propiedades antioxidantes

que **previene el cáncer y las enfermedades cardiovasculares**.

**(Mucho más que la de los arándanos importados de EEUU)**. (un

estudio en inglés sobre sus propiedades antioxidantes: [http://www.actahort.org/books/918/918\\_57.htm](http://www.actahort.org/books/918/918_57.htm))

Casi olvidado y perdido de Argentina, El Guaviyu **está ganando popularidad alrededor del mundo no sólo por sus sabores exóticos sino también por su alta concentración de vitaminas**, la posibilidad de agregarlos a una amplia variedad de comidas y la presencia de compuestos fenólicos y aceites





# Cafeto = Cofea aràbica

\$5500, 3 años.

Disponible

Vendo plantines de Cafeto , Planta productora de Café .

Nuestro país no es apto para producciones industriales,

es decir para producir a gran cantidad, y obtener un buen precio en toneladas de Café, pero **si podemos producir de forma orgánica** casera en pequeños espacios , café para **consumo propio familiar**, en **baja cantidad pero de calidad**. Con manejo adecuado se lo puede tener en macetones, pero con los debidos cuidados.

En el café se consumen 2 cosas, la semilla seca y tostada, y una envoltura roja, dulce y carnosa que envuelve las semillas, que se come como una fruta.



**Imagen ilustrativa**



**Planta adulta en suelo**

**Imagen ilustrativa**



**Planta acondicionada y manejada para fructificar en pequeños espacios**

**Imagen ilustrativa de planta acondicionada y manejada para fructificar en maceta en pequeños espacios**



# Nativa

## Pino Paraná = Pino Misionero

### Araucaria angustifolia

\$2500 DISPONIBLE

Vendo plantines de Pino Paraná, nativo de Misiones, plantados en el suelo son excelentes para sombra, además se consumen sus semillas (ricas en vitaminas), son una buena opción para hacer bonsáis, se los puede tener en maceta como una alternativa decorativa, usando especies nativas casi exterminadas por la tala indiscriminada en Misiones.



SEMILLAS COMESTIBLES



**Nativa**  
**Coquito San Juan = Yvapovó**  
**/ Ibapobó = Chicle de MONO**  
**(Melicoccus lepidopetalus)**

Nativo

\$1500 c/u. Plantines de 1  
 año Disponible.

\$2500 c/u. Plantines de 2 año  
 Disponible

\$3500 c/u. Plantines de 3 año Disponible

Se necesitan varias plantas  
 para q fructifiquen.

ARBOL NATIVO ARGENTINO,  
 MUY RUSTICO, RESISTENTE  
 A LAS HELADAS. IDEAL PARA  
 MACETA (CON LOS  
 CUIDADOS ADECUADOS).



Familia: sapindáceas

Origen: Regiones tropicales de América. En Sudamérica lo encontramos en Bolivia, Brasil, Paraguay y nordeste de Argentina.

Otros nombres: Yva Povo / Yvapovó / Ibapobó (Paraguay), Guapomba o Aguapomba (Brasil), Motoyoé (Bolivia), Papamundo, Mamoncillo, Quenepa (en el norte de América del Sur).

El nombre Melicocca proviene del griego mel (miel) y kokkos (semilla): "baya de miel".

En el Catálogo de nombres vulgares de la Flora Argentina de Martín Rodolfo de la Peña figura el Ibaá-poo. Melicocca lepidopétala Radlk. // Sapindáceas. Coquito de San Juan. Iguapohó. Iva-povo. Ibapomó. Ornamental y frutal. Árbol de flores blanquecinas. Fruto amarillo.



Floración primavera, fructificación verano)

Son árboles apesiados por sus frutas comestibles.

Su sombra es muy buscada en los tórridos veranos, es la más fresca.

# POMARROSA

## Zyzygium jambos

\$1500 c/u Disponible. \$2500 Disponible



La **pomarrosa** es un árbol originario de [Asia](#) tropical perteneciente a la familia de las [Myrtaceae](#). Ha sido cultivado y también naturalizado en [América](#) tropical continental, y en las [Antillas](#) donde fue introducida por los ingleses.

El fruto es una baya redonda, 5 cm de diámetro. El color es amarillo verdoso, a veces con tinte algo rojizo. Su masa es blanca, firme, gruesa y jugosa.

Florece y fructifica durante muchos meses pero el pico de fructificación es en el verano.



### Uso alimenticio

El fruto puede consumirse fresco ya que **es dulce, con olor a rosas**. Es muy rico en pectinas y poco ácido, con él se pueden preparar jaleas o mermeladas. Es bueno también para aromatizar salsas y cremas. Las flores también son comestibles.

### Valor nutritivo

Es fuente moderada de [vitamina C](#), [betacarotenos](#), [fósforo](#), [calcio](#) y [hierro](#).

### Otros usos

Recurso de suma importancia para las abejas (Sus flores son muy visitadas por éstas). Estos árboles sirven como rompe vientos, también protegen de la erosión a los márgenes de las vías fluviales.





## Palto o Aguacate = Persea americana

La **palta** es un fruto con una carne verde y mantecosa que procede de Perú y México. Son uno de los frutos más completos y saludables. Si bien es cierto que en caso de obesidad se debe limitar su consumo, es muy beneficioso durante todas las etapas de nuestra vida.

### Propiedades del aguacate o palta:

Son ricos en **Vitamina E**, por lo que son muy beneficiosos para retrasar el envejecimiento.

El contenido en **omega 3** de la palta cuida nuestro sistema cardiovascular. Es rica en grasas saludables (mono insaturadas) y evitan que acumulemos grasas perjudiciales que puedan causarnos enfermedades.

La palta posee vitaminas tan importantes como la A, C, D, K y del grupo B

Su contenido en **magnesio** favorece el correcto funcionamiento del sistema nervioso, muscular, así como el del intestino delgado. También es importante para el sistema inmunológico.

Contiene **ácido fólico**, por lo que está muy recomendado durante el embarazo para evitar malformaciones.

## AGUACATE O PALTA

**Ansiedad, nerviosismo, estudiantes, estrés, hiperactividad**  
Es un alimento importante para el sistema nervioso por ser rico en lecitinas y piridoxina.

**Hipertensión, colesterol**  
Aumenta el colesterol bueno y tiene antioxidantes que ayudan a mejorar el funcionamiento del corazón.

**Piel seca, quemaduras**  
Suaviza la piel y ayuda a cicatrizar.

**Anemia**  
Estudios demuestran que puede ayudar a tratarla.

Es rico en **potasio** (conteniendo mucho más que el plátano), muy importante para un favorable funcionamiento muscular y nervioso, además de evitar la retención de líquidos, 100 g de palta representan 25 % de la ingesta diaria recomendada de K, en cambio 100 g de banana contiene solo el 10 %.

Al ser rico en fibra, regula los niveles de azúcar en sangre.

## Contenido nutricional en % de C/100g de Palta

RDA = Requerimiento diario.

- Vitamina K: 25 % del (RDA).
- Ácido fólico: 20 % del RDA.
- Vitamina C: 17 % del RDA.
- Potasio: 14 % del RDA.
- Vitamina B5: 14 % del RDA.
- Vitamina B6: 13 % del RDA.
- Vitamina E: 10 % del RDA.
- Además, contiene pequeñas cantidades de magnesio, manganeso, cobre, hierro, zinc, fósforo, vitamina A, B1 (tiamina), B2 (riboflavina) y B3 (niacina).

Esto se acompaña por 160 calorías, dos gramos de proteína y 15 gramos de grasas saludables. Y aunque contiene 9 gramos de carbohidratos, 7 de ellos son fibra, por lo cual sólo 2 gramos son carbohidratos “netos”, por lo cual es un alimento “amigable” para las dietas bajas en hidratos de carbono.

# Palto Criollo Variedad Negra de la Cruz = Palta Berenjena

## Agotado

Es un miembro poco común de la familia de los aguacates, a causa de su piel lisa de tono negro carbón o púrpura. Es de tamaño mediano y procede de Chile, donde se cosecha desde mediados de marzo hasta finales de septiembre.



Su pulpa puede contener algunas hilachas, su fruta es ovalada con lenticelas blancas, semilla muy grande.



Les Recomiendo estos videos:

<https://www.youtube.com/watch?v=Liw6ej2988>

<https://www.youtube.com/watch?v=2SoWMKtJIU>

Imagen ilustrativa de palto enanizado y acondicionado a maceta (mediante podas fertilización ortopedia de gajos y sustrato ideal).



## Palto Anisada = Palta medicinal

\$7000 a pedido

### Características:

Rápido Crecimiento.

Rusticidad.

Se la puede cultivar en macetas d 20 l.

Fructifica en maceta (con un buen manejo de Preparado del Sustrato (indispensable), Podas, Fertilización y ortopedia de gajos.)

SUS **HOJAS TIENE UN AROMA MUY FUERTE E INTENSO AH "ANIS "**, es muy utilizada para la preparación de Tés medicinales.

Les recomiendo éste artículo:

<https://rolyletrasyotrascosas.blogspot.com.ar/2012/07/diabetes-palta-anisada.html>

El uso principal de esta variedad son sus hojas (contra diabetes, colesterol, enfermedades cardiovasculares, presión alta, entre otras).

Sus frutos son pequeños (similar al hass(no es hass)), sabrosos y muy nutritivos, produce en cantidad. La Fruta "NO TIENE GUSTO A ANIS (solo sus hojas), aunque muchos que la venden aseguran que el fruto tiene gusto a anís, es mentira.

Es un árbol muy resistente, en muchos países es utilizado como portainjerto, debido a que sus raíces son capaces de resistir multiples microorganismos perjudiciales del suelo, **EVITANTO EL USO DESMENSURADO DE AGROTÓXICOS.**

Les Recomiendo estos videos:

<https://www.youtube.com/watch?v=Liw6ej2988>

<https://www.youtube.com/watch?v=2SoWMKtkJIU>



# Nativa

## Ubajay = Hexachlamys edulis

### Durazno de monte

### Nativo

\$1500 c/ u Plantines de 1 año, fructifica en 4a 5 años. Disponible.

\$2500 Plantines de 2 años. Disponible.

\$3500 Plantas de 5 años. Disponible.

El ubajay es un árbol de la familia de las Myrtaceae, natural de América del Sur, donde crece en Brasil, Argentina, Uruguay y Paraguay. Raramente cultivado, se aprecia sin embargo por su fruto, una drupa globosa comestible y muy succulenta.

El ubajay es un árbol densamente ramificado, de corteza asurcada y oscura, que alcanza los 4 a 8 m de altura (con poda y fertilización se lo puede tener en maceta).

Florece a comienzos de primavera. Las flores aparecen solitarias.

Su similitud con el durazno le da su nombre vulgar de duraznero de monte.

El fruto es apenas veloso, con la pulpa anaranjada, muy jugosa.

El Ubajay es un árbol que crece de manera abundante en nuestro monte a través de sus semillas. Los guaraníes le llaman YVA'HAI. Su fruta es muy aprovechada para preparar mermeladas y almibares.

#### MEDICINAL.

Contiene ácido tartárico y málico, pectina y Vitamina C.

Medicinalmente se usa su fruta para combatir cálculos de la vejiga, y piedras nefríticas, la corteza se usa para combatir diarreas y disenterías. También es utilizado para combatir la tos y bronquitis, preparando un jarabe hirviendo hojas de ambay y unas frutas maduras, y cuando se retira del fuego se le agrega miel.



## Nativa

Jacaratia Espinosa = Mamon  
del monte Misionero = Madera  
comestible Nativo

15 semillas X \$650 Disponible



*Jacaratia spinosa*, *jacarati-á* o, pronunciado en castellano: **Yacaratiá**, es una [especie](#) de [planta con flor](#) de la familia de las [Caricaceae](#) (pariente del mamon), de crecimiento sumamente rápido, con características únicas en el mundo, ya que su madera es comestible.

Para extraer la [madera](#) es necesario sacrificar a toda la planta.

### Origen

Es endémica de [Costa Rica](#), [Nicaragua](#), [Panamá](#), [Guayana Francesa](#), [Guyana](#), [Surinam](#), [Brasil](#), [Bolivia](#), [Colombia](#), [Ecuador](#), [Argentina](#), [Paraguay](#).

Florece y fructifica durante todo el año. Sus flores blancas y frutos elipsoidales a ovoides, de 3 a 12 cm de largo, verdes, tornándose amarillos al madurar.

### Usos

Su madera es comestible. Se hacen [barriles](#) con el tronco ahuecado. El fruto es comestible y dulce. También es usada en la medicina ya que es indicada contra la anguilostomiasis.



Detalle de las hojas y frutos.



Vista del árbol

# Lulo = Naranjilla de maceta = Solanum quitoense



Agotado

15 semillas x \$650 Disponible

Esta planta conocida como **naranjilla** en [Ecuador](#) y [Panamá](#), como **lulo** (del quechua) en [Venezuela](#), [Colombia](#), [República Dominicana](#) y México. Es una planta perenne subtropical del noroeste de América del Sur. El nombre específico *quitoense* significa "de Quito".



Bajo sombra florece y fructifica en forma casi continua, manteniendo unos pocos frutos, con periodos productivos prolongados. La siembra bajo sombrío conviene a la preservación del bosque. Sembrado expuesto a pleno sol, las plantas florecen y fructifican abundantemente, pero se reduce el período productivo.

El **fruto**, parecido al tomate, es ovoide, de 4 a 6 cm de diámetro, con cáscara amarilla, anaranjada o parda, cubierta de pequeñas y finos vellos. Internamente, se divide en cuatro compartimentos separados por

particiones membranosas, llenos de pulpa de color verdoso o amarillento y numerosas semillas pequeñas y blanquecinas.

Se encuentra en [Colombia](#), [Ecuador](#), [Panamá](#) y [Costa Rica](#). También se cultiva en [República Dominicana](#), [Venezuela](#) y en [México](#) especialmente en los estados de [Jalisco](#), [Nayarit](#) y [Sinaloa](#). Crece silvestre en los [Andes](#).

Usos.

En Ecuador y Colombia se consume la fruta madura. Es apreciada por su contenido en vitamina C. Procesada con cáscara, posee mayor contenido de minerales (tales como calcio y fósforo) y fibra.

Se usa para preparar postres, jugos o batidos. En Colombia, se usa esta fruta como ingrediente principal de la "lulada", bebida con trozos de lulo, hielo triturado y leche condensada. En Ecuador, se usa esta fruta en bebidas emblemáticas de la cultura, tales como el [canelazo](#), [colada morada](#) y la [chicha](#).



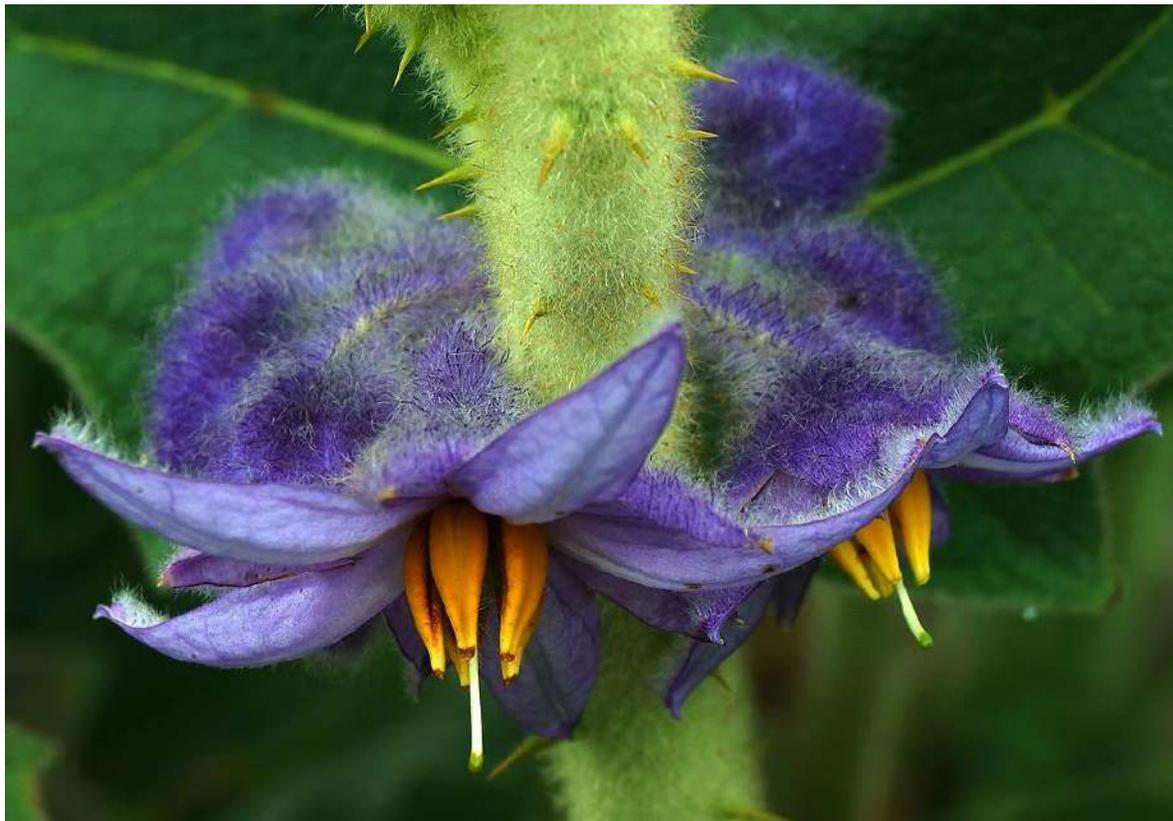
## Características:

Fructifican en unos 3 a 4 meses.

Ideal para espacios pequeños (balcones y patios) .

Apto para la producción de frutos en macetas de 20 litros (ideal 35 litros).

Rustico y productivo.



# Almendra de la India = Almendra Tropical = Almendro Malabar

## Terminalia catappa

El almendro malabar, almendro de los trópicos, almendrón, falso kamani o Egombegombe . Se trata de una planta frondosa y de gran tamaño, conocida en muchos países por su belleza y por sus propiedades medicinales. Éste pertenece la familia botánica de las combretáceas. Su origen está en discusión, puede proceder de la India, o de la península Malaya, o de Nueva Guinea.



Fruto. Comestible e incluso la almendra que está en el interior de la semilla se puede ingerir. Este fruto se compone de un 20 % de tanino (es un componente orgánico soluble en el agua y que tiene propiedades astringentes); la semilla tiene un 51,2 % de grasa, de la cual 54 % es oleína y 46 % palmitina.

### Almendro Indio usos



Se trata de un material muy duro y resistente al agua, que ya los antiguos aborígenes de la Polinesia oceánica conocían y, de hecho, utilizaban para construir sus canoas.

Durante siglos, en la India, se ha empleado su fruto y sus hojas para teñir las telas ya que contienen un alto porcentaje de taninos, que dan un color negro a los paños.

La almendra que se encuentra en el interior de la semilla, a parte de su uso, es comestible y tiene un sabor muy parecido a las almendras que todos conocemos; puede ingerirse cruda o tostada.



Los frutos son muy ricos en aceites, tal y como se ha explicado más arriba, y tienen diferentes usos. Además tienen la particularidad de flotar sin descomponerse en el agua, lo que explicaría la facilidad y rapidez con la que esta especie se haya extendido a lo largo de varios continentes como Asia, Oceanía y América.

### *Almendro Indio uso medicinal*

El Almendro Indio ha sido utilizado en la medicina tradicional desde hace siglos por sus múltiples propiedades. Los usos medicinales más comunes del Almendro Indio son los siguientes:

Como tratamiento en las enfermedades del hígado y pulmones, gracias a los principios activos de sus flavonoides (kaempferol o quercetina), taninos (punicalina, punicalagina or tercatina), saponinas y fitosteroles.

También tiene propiedades sedativas, por lo que se ha utilizado durante siglos como tratamiento del asma.

También con sus hojas machacadas se hacen apósitos que alivian y curan la picazón de la piel; igualmente la corteza del Almendro Malabar se aplica sobre las erupciones cutáneas como remedio de las mismas.

Tanto los frutos como la corteza tienen propiedades febrífugas, por lo que se han utilizado desde hace siglos para curar la fiebre.



Actualmente se cree que contiene agentes para prevenir el cáncer porque contiene muchos antioxidantes, pero no está demostrado científicamente.

*Almendo Indio uso en acuarios*

- Las [hojas del Almendo Indio](#) tienen un alto poder antibacteriano, por lo que son un purificador natural del agua excelente, que favorece el ph del agua y, en general, promueve la salud de los peces, como se ha dicho anteriormente, por lo que es un buen complemento de los acondicionadores acuáticos comerciales.
- Es fungicida; es decir, evita la proliferación de hongos, tanto en los propios peces como en el acuario.



# Guayaba Tailandesa = Guayabo gigante

\$1500 c/u Plantines de 1 año PULPA ROJA Disponible.

\$1500 c/u Plantines de 1 año PULPA BLANCA Disponible.



\$18.000 por producir

Dentro de la diversidad de guayabas, en Tailandia se desarrolló, la variedad denominada tailandesa; la planta es un árbol muy vigoroso y altamente productivo.

Manejado apropiadamente es posible regular su altura, se recomienda que esta no pase de los 2 m.

La fruta obtenida es de alta calidad, en el caso particular de ésta variedad, el epicarpio es tan grueso que la cavidad que contiene las semillas es muy reducido, esta cavidad forma una circunferencia en el centro de la fruta que permite separar la parte comestible de las semillas.

La forma del fruto es redonda, de color verde brillante al momento de cosecha (verde claro al madurar).

Su fruto es bastante atractivo, puede alcanzar a pesar 1 kg, en promedio su peso es de 0,5 kg. La pulpa de esta variedad es de color rojo, crujiente y de buen sabor. El general se consume

la fruta fresca, pero también es muy utilizada para jugos y mermeladas.



### Contenido nutricional por 100 gramos de fruta fresca de guayaba (*Psidium guajava l*)

Componente	Cantidad g
Agua	92.66
Proteínas	0.35
Grasa	0.24
Fibra	0.7
Carbohidratos	4.8
Acido ascórbico	0.78
Cenizas	0.47
<b>Total</b>	<b>100</b>

### Importancia Nutritiva:

Su principal valor nutritivo radica en que es una fuente barata y eficiente de vitamina C, contiene además vitaminas A y B. Es rica en Hierro y presenta buen contenido de fosforo y calcio.

Nativa

## Mini Guayaba Rosada Criolla

### Psidium guajava

\$1500 c/u. Disponible \$2500 c/u. \$3500 Disponible



Esta variedad se caracteriza por ser un arbusto de pequeño porte, ideal para macetas (30 l), rápida fructificación (2 años), rustico (resistente al calor, frío, suelos ácidos y alcalinos), frutos pequeños, pericarpio (cascara) fino, gran cantidad de pulpa y semillas, frutos muy dulces, aromáticos, fructifica en primavera-verano.

#### **Guayaba:**

El fruto se consume fresco o en conservas (jaleas, mermeladas, miel) y jugos, en vinos y bebidas refrescantes.

El fruto contiene más del doble de Vitamina C que la naranja y puede contener según la variedad entre 486 mg y 871 mg de Vitamina C por 100 g de fruto fresco. Humedad 80 %, proteína 1 %, grasa 0.5 %, carbohidratos 13 % y fibra 5.5 %. Contiene además Vitamina A, hierro, calcio y fósforo.

Curtiente [corteza, hoja, raíz, flor]. Los taninos se usan para curtir pieles (hojas 10 % de tanino, corteza 11 a 30 %). Forrajero [fruto].

Los extractos de las hojas se usan para controlar a los gusanos (*Heliothis virescens*) de las yemas del tabaco. Contiene un compuesto que inhibe a *Xanthosoma campestri*, patógeno bacteriano que causa necrosamiento de la raíz de la col.

Medicinal [hoja, flor, corteza, fruto, raíz]. La planta tiene las siguientes propiedades y acciones: febrífuga, antisecretoria, antimicrobial, bactericida, cicatrizante, emenagoga, hipoglicémica, laxativa, nutritiva, espasmolítica. Esta planta tiene un uso muy antiguo, es utilizada con frecuencia en enfermedades gastrointestinales como diarrea, escalofríos y dolor de estómago (infusión de las hojas).

Las hojas estrujadas se usan para curar heridas, úlceras y reuma y masticadas para curar las heridas en la boca.

## Noni = Morinda citrifolia

5 semillas x \$650 Disponible.

El noni (*Morinda citrifolia*) es un pequeño arbusto perenne de la familia Rubiaceae. Originario de las islas del Pacífico, Polinesia, Asia y Australia, puede crecer hasta 3 metros de altura.

La fruta es grande y blanca, y se la conoce también como gran morinda, mora india, mora de la playa o fruta del queso. Tradicionalmente, la fruta se ha comido como alimento de “último recurso”, debido a su olor fuerte y su sabor desagradable, y junto con sus hojas y sus raíces se utilizaba en la medicina tradicional polinesia para tratar diferentes dolencias. El árbol da frutos durante todo el año. La fruta se procesa generalmente para convertirla en un jugo endulzado o saborizado, o se vende en polvo como suplemento nutricional.



### ¿Su primer uso?

Aparentemente, los curanderos tradicionales polinesios el primer uso que le dieron a esta planta parece haber sido el de sus hojas, como tratamiento local de para curar heridas.

### ¿Para qué sirve el noni? ¿Cuáles son los beneficios del noni para la salud?

El noni está compuesto por varios antioxidantes como vitamina C, y Zinc, esenciales para la salud celular. Es un **excelente eliminador de toxinas y residuos**, por lo que sirve al organismo para eliminar las toxinas del cuerpo. Por un tipo de azúcar que posee (oligosacáridos), es **estimulante de la serotonina** (hormona del placer), además de regular los niveles de azúcar y de colesterol.

### Beneficios del noni para el colesterol

El noni puede reducir significativamente el colesterol total y aumentar los niveles de lipoproteínas de alta densidad (una forma buena de colesterol). El noni también puede reducir las lipoproteínas de baja densidad (una forma mala de colesterol).



#### Propiedades principales del noni:

- antiinflamatorio,
- antihistamínico,
- digestivo,
- antioxidante,
- antibacteriano
- desintoxicante,
- antidepresivo natural,
- vasodilatador,
- relajante muscular.





## Propiedades del noni para el azúcar en sangre

El noni posee propiedades de disminución del nivel de azúcar en la sangre.

## Efectos secundarios y contraindicaciones del noni

Evite el noni si tiene problemas renales o está siguiendo una dieta sin potasio, ya que el noni es rico en potasio y puede causar problemas.

## Dovyalis dulce = Arandalo

\$3500 plantines de acode d un año

Video en youtube

<https://www.youtube.com/watch?v=8MXjiNdeD5w>

**Sinónimos** : *Dovyalis hebecarpa* x *D. abyssinica* = *Dovyalis dulce* = *Dovyalis* híbrido

**Otros nombres** : Groselha hybrida, albaricoque de Florida, abrigo tropical.



**Origen** : Florida, EE. UU.

### Introducción

El **albaricoque tropical** es un híbrido natural de Florida, desarrollado en 1953 a partir del (*Dovyalis hebecarpa*) y una grosella abisinia (*Dovyalis abyssinica*).

La planta tiene muchos de los atributos de ambos padres. También se lo conoce como Dovyah's Hybrid o simplemente *Dovyalis*. El nombre de albaricoque tropical, que se ha utilizado para describir el color y el sabor de la fruta, es la forma en que comúnmente se hace referencia a la planta en las zonas donde crece. El *dovyalis* no se debe confundir con Mamey, (*Mammea americana* L.), otra fruta

llamada albaricoque sudamericano o albaricoque tropical.

El albaricoque tropical es un arbusto grande que crece 2 a 4 m de altura con un ancho que coincide con la altura. Sus ramas altas están cubiertas con hojas verdes profundas de 2 a 4 pulgadas. Las ramas se doblan hacia abajo aumentando el ancho de la planta y están cubiertas con numerosas flores masculinas, femeninas y perfectas. La fruta es fruta de piel fina de 3/4 a casi 2 pulgadas de diámetro, cambia de verde a amarillo-naranja pálido a rojo cuando está completamente madura. La fruta amarillo-naranja es cosechable y continuará madurando a rojo. La carne suave de color amarillo-naranja bien dulce con un sabor distintivo de albaricoque. Algunas frutas más grandes contienen de 1 a 5 semillas, mientras que las mayorías son sin semillas.

### Cosecha y rendimiento

El albaricoque tropical es un productor pesado. Un arbusto adulto puede producir más de 450 kg de fruta por año. Al cosechar para las ventas frescas, es aconsejable colocar la fruta directamente en un recipiente ventilado en el que se venderá. Se debe tener cuidado para asegurarse de que el extremo del tallo de la fruta esté intacto y que la fruta esté libre de la infestación de la mosca de la fruta, que generalmente aparece como una mancha blanda.



Tiempo de consevación postcosecha = 20 dias.

Características:

Fructifica en 1 a 2 años nada mas.

Soporta hasta -10 grados bajo cero.

Su sabor es similar al Durazno, esta variedad es muy dulce.

Se puede tener en maceta.



**Valor alimenticio por 100 g de porción**

Humedad 81.9-86.36 g

Proteína 0.174-1.5 g

Grasa 0.13-1.02 g

Carbohidratos 11.42g

Fibra bruta 1.3-1.9 g

Cenizas 0.56-0.63 g

Calcio 8-13.3 mg

Fósforo 12-26.8 mg

Hierro 0.45-1.41 mg

Caroteno 0,125-0,356 mg

Tiamina 0.012-0.017 mg

Riboflavina 0.033-0.051 mg

Niacina 0.261-0.316 mg

Ácido ascórbico 64.5-117 mg

# Dovyalis hebecarpa = Grosellero de Ceilan

## AGOTADO

### **Aberia = Arandalo o ketembilla**

#### ***Dovyalis hebecarpa* .**

La aberia, *Dovyalis hebecarpa*, en muchas partes se le llama *ketembilla*, *Ceylon gooseberry*; a veces *ketambilla*, o *kitembilla*, y es conocida como aberia en Cuba y América Central.

Pertenece a la familia de las Flacourtiáceas. Es originario de la India, Ceilán y Sri Lanka; cultivado frecuentemente por sus agradables frutos comestibles

#### **Descripción**

Es un arbusto o árbol pequeño, llega a 2 a 4 m de altura, pero es largo, delgado, arqueado, de gran amplitud de ramas.

Sus frutos son bayas redondeadas, de 2 a 5 cm de diámetro, comestibles, de piel fina y un poco amarga que pasa de naranja a morado oscuro en la maduración y con la superficie aterciopelada, de color verde grisáceo. La pulpa es muy jugosa, levemente ácida, púrpura-rojo, con pocas semillas de aproximadamente de (6 mm) de largo.

Los frutos se comen al natural. De la pulpa, se extrae un jugo que se utiliza en la preparación de bebidas que endulzado es de sabor exquisito. Se usa también en la elaboración de conservas y jaleas. Tienen un alto contenido de ácido ascórbico (Vitamina C), por lo cual es muy recomendable sembrar este arbolito en jardines, y al mismo tiempo que sirve como ornamental, proporciona frutos de gran valor vitamínicos.

#### **Origen y Distribución**

La aberia es nativa de Ceilán. Fue introducida en los Estados Unidos por el Dr. David Fairchild . Los primeros especímenes que fructificaron en el hemisferio occidental.

#### **Suelo**

En Florida, la planta crece muy vigorosamente y por completo en la arena o piedra [caliza](#), pero un [suelo](#) rico es el mejor para la producción máxima de fruta y resulta apropiada mucha agua durante el desarrollo del fruto.

### **Usos como alimento**

En la Florida, en el pasado, la aberia se utilizó principalmente para jalea. Recetas desarrolladas en Hawai incluyen jugo, jalea condimentada, mermelada de aberia y papaya, mermelada de aberia y guayaba, y crema de manzana y aberia. En Israel, la fruta se valora sobre todo como fuente de jalea para la exportación. Las frutas ligeramente inmaduras son ricas en [pectina](#).

Características :

Se puede tener en maceta.

Fructifica en 1 a 2 años nada mas.

Soporta hasta -10 grados bajo cero.

Su sabor es similar a la ciruela, esta variedad es más acida, deliciosa para jugos y mermeladas.

# Cambuiti Cipo (Sageretia elegans)

## Granado(o Cerezo) del Amazonas

Agotado

!!!PLANTA RARA, QUE NECESITA SER CULTIVADA Y PRESERVADA!!!



Historia: Especie encontrada por primera vez en la expedición al final de 2.009. Pero sólo ahora en diciembre 2.012 es que se logró identificar con precisión la especie como Sageretia elegans, con lo cual fue el primer registro de la especie para Brasil.

Nomenclatura y significado: Cambuítí Cipó proviene del Tupi Guaraní y significa "vid de rama fina, tí-es espina". También se nombra como Cambuí Cipó de Espina, grosella de Espino y juazinho de Cipó, Granado del

amazonas ( su sabor es muy similar al granado).

Origen: planta muy rara que se distribuye en el bosque semideciduo del municipio de Angatuba( Brasil)donde brotan las minas de agua, o incluso en el borde de los arroyos.



Consejos para el cultivo:

ES UNA PLANTA DE FÁCIL CRECIMIENTO, CASI SIN MANUTENCIÓN, QUE PUEDE SER CULTIVADA EN PRACTICAMENTE TODA LA ARGENTINA ( en regiones muy frias , recomiendo el uso de carpas climatizadas en invierno( se puede comprar en los grow shop).

PLANTA IDEAL PARA EL CULTIVO EN MACETA.

La planta es RESISTENTE A LAS HELADAS DE HASTA – 3 GRADOS BAJO CERO, y puede RESISTIR algún período de SEQUÍA. Se puede cultivar a cualquier altitud a plena luz del sol o en

ambientes sombreados. El suelo debe ser profundo, húmedo, con una Constitución arenosa o arcillosa (por lo que



Rojo), PH entre 5,5 y 6,2 y rico en materia orgánica. Se puede cultivar en cercas( alambrados) de alambres o en parrales.

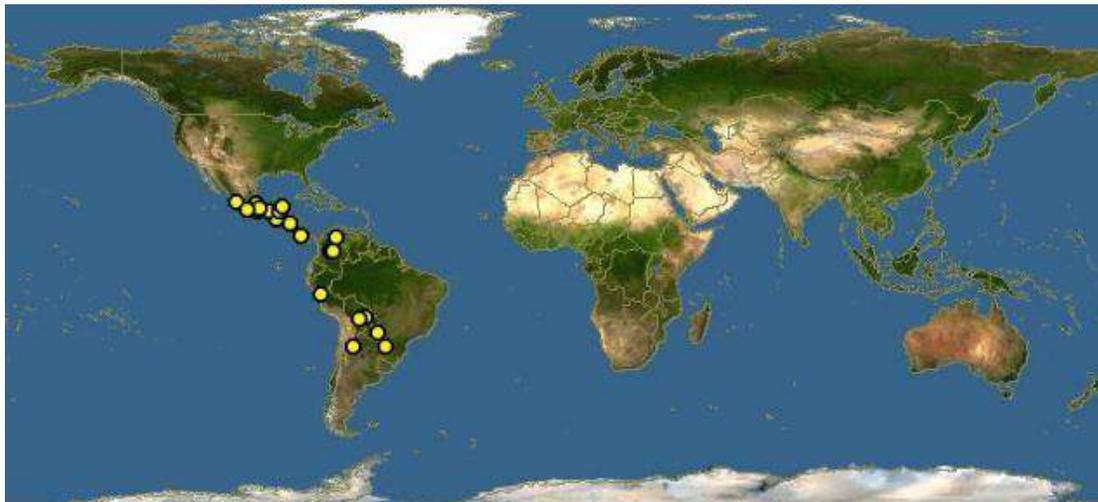
Cultivo: se debe observar el crecimiento de las ramas y guiarlos a la malla de alambre de la vid donde los gajos se sostendrán naturalmente. Cada 3

años es bueno hacer una poda de limpieza quitando el exceso de ramas en la vid. Fertilizar anualmente al comienzo del verano con compost orgánico, puede ser de 3 kg de compost orgánico bien compostado!! + 30 gr de N-P-K , distribuyendo en la corona del pie de la planta, distanciado a 30 cm del tronco principal.



Usos: Fructifica de enero a marzo. Los frutos son pequeños pero extremadamente ricos en antioxidantes. Se pueden consumir al natural (frescos) porque tienen un delicioso sabor a acerola con grosella. También se pueden utilizar para hacer deliciosos jugos y helados. Con las hojas jóvenes se puede hacer un té similar al té verde.

Aporte propio = LA PRIMERA VES QUE LA PROBÉ, ME FASCINO, A MI PARECER, EL GUSTO FUE ENTRE GRANADO Y CEREZOS ( tal vez por que amo el granado), yo pensé que era algún pariente lejano del granado(estaba muy equivocado) que daba frutos en cachos como las uvas je.



# Fruto del Milagro = Miracle Fruit

## Frutal único!!! Synsepalum dulcificum

\$3500

\$7500 c/u DISPONIBLE

**PLANTA RUSTICA PERO LENTA EN CRECER**

<https://www.youtube.com/watch?v=72WQ8l4zYfg> Video explicativo.

LOS PLANTINES EN VENTA, EN ESTE MOMENTO, NO POSEEN FRUTA.

Los plantines de semillas, FRUCTIFICAN EN 7 a 10 AÑOS.



### CARACTERISTICAS:

Se las puede tener en balcones o terrazas.

Fructifican en maceta (ideal 15 a 25

originaria del  
mentos ácidos,  
sensación de  
extremadamente azucarado. En el caso de los alimentos picantes intensifica el efecto de la capsaicina. Su apariencia es similar a un grano de café, después de arrancada del arbusto se oxida rápidamente pues no permanece en su estado original más de tres días y su apariencia tiende a volverse como una uva pasa . Dada a conocer en Europa desde comienzos del siglo XVIII, supuestamente por exploradores franceses. En ejemplo claro después de saborear la fructosa y la cáscara sobre la lengua es deleitarse seguidamente con un limón, entre más ácido mejor; pues la sensación final es una fruta más dulce que una mandarina o una naranja . Existen personas que piensan que esta pequeña baya cambia las propiedades de otras frutas



(limones, maracuyá) y no es así; lo que hace es modificar el funcionamiento de las papilas gustativas de la lengua.

Su tasa de crecimiento es lenta, toma hasta 10 años en alcanzar madurez en condiciones naturales. *Synsepalum dulcificum* tiene follaje perenne, porta flores blancas durante todo el año; al final de la temporada lluviosa (2 veces por año) produce bayas elongadas, ca. 3-4 cm de longitud, de color rojo profundo. A éstas se les conoce como fruta milagrosa debido al contenido de miraculina en la pulpa, una glicoproteína que se enlaza a las papilas gustativas y enmascara completamente los sabores ácidos y amargos durante un tiempo prolongado, ca. 30 minutos. Esta propiedad le ha dado cierto prestigio culinario en Japón, Europa y EUA y ha motivado su empleo como edulcorante sustituto del azúcar en alimentos dietéticos para el control de la diabetes y la obesidad.

La "fruta milagrosa" o "fruta mágica" ha cobrado una gran popularidad en ciudades como Nueva York, donde se organizan "viajes de sabor" (a 15 dólares el "trip"), reuniones donde aficionados prueban diversos platillos y productos después de ingerir la "fruta milagrosa", con el fin de llevar las papilas gustativas al límite.

En Quimbaya, Quindío, Colombia, se realiza un tour de biodiversidad operado por la tienda de café especial Café de Altura, donde además de mostrar los cultivos cafeteros, se prueban diferentes frutos tropicales exóticos, entre ellos la "fruta mágica".

Mientras la fruta es consumida, la miraculina se esparce sobre toda la lengua y bloquea las partes que pueden reconocer los sabores amargos y agrios. El efecto de la miraculina dura de 30 a 60 minutos, tiempo en el cual los alimentos que se prueban saben con una dulzura añadida.

Algunos bares de Nueva York han estado ofreciendo cócteles con la fruta, sin embargo, su costo pone en duda su éxito, ya que cada baya cuesta 2 dólares.

Uno de los usos prácticos que tiene la "fruta mágica", fuera del área gourmet, es para hacer que las personas que se resisten al sabor de algunas medicinas logren ingerirlas con mayor facilidad.



# Passiflora x decaisneana = Granadilla Híbrida

## AGOTADO

Passiflora X decaisneana es una cruce entre dos maracuyas de pulpa blanca y dulces, *Passiflora quadrangularis* (frutos de 3 kg) X *Passiflora alata* (frutos de 90 gramos).



Esta mezcla dio como resultado un maracuya de pulpa dulce, muy resistente y de peso intermedio (frutas de 1 kg).

Se consumen tanto la cascara (gruesa y dulce, gusto y textura entre papaya y melón), y la típica pulpa, pero amarilla clara, casi blanca, muy dulce, se come fresca directamente sin agregado de azúcar.



Características:

Rápido crecimiento.

Fructifica en 12 meses aproximadamente.

Crece al sol o media sombra.

Posee compuestos con calmantes naturales.

Se puede tener en macetas comunes.

SE NECESITAN 2 PLANTAS PARA QUE DE FRUTOS (son hermafroditas auto-incompatibles de polinización cruzada obligada)





FRUTAS DE 1000 GRAMOS

Edulcorante Azteca Natural HIERBA DULCE - *Lippia dulcis*

\$1500 c/u. DISPONIBLE

NOMBRE CIENTIFICO: *Phyla scaberrima*. Syn: *Lippia dulcis*

Nombre común: Hierba dulce, edulcorante Azteca, hierbabuena dulce, orégano grueso dulce, orozus.



Es una planta medicinal y aromática perteneciente a la familia Verbenaceae, originaria de México y Centro América, conocido desde la antigüedad, ya utilizados por los aztecas como remedio curativo y edulcorante natural.

Es una hierba erecta o a veces postrada sobre el suelo( similar a la menta), que alcanza un tamaño de 40 a 60 cm de altura.

Ha sido de gran importancia por sus propiedades benéficas ( respiratorias, gastrointestinales, hepáticas, antihipertensivo y antiinflamatorio). Además contiene compuestos: fenólicos, flavonoides de distintos tipos y sesquiterpenos( hernandulcina( le da la propiedad edulcorante)).



La HERNANDULCINA es el bisaboleno que le confiere a la planta su gran capacidad edulcorante, que llega a ser de 1.000 a 1.500 veces MAS DULCE QUE LA AZUCAR.

Otras propiedades que hacen la hernandulcina especialmente interesante son su carácter no tóxico.

Sin embargo, el rendimiento en la producción de la hernandulcina a partir de hojas y flores es bastante bajo.

Por otro lado, su significativo contenido de alcanfor, aunque puede ser el responsable de muchas de sus propiedades benéficas, ha limitado su uso alimenticio ya que confiere un sabor que no a todos agrada.

Tanto las hojas y flores son comestibles, ya sea frescos o secos, y tienen un aroma y un sabor dulce. Se trata de una sustancia que, cuando se toma en la comida no afecta el azúcar en sangre y no daña los dientes.

LIPPIA DULCIS SE CONSIDERA INOCUA PARA LOS DIABÉTICOS y se cree que, debido a su ligero regusto de menta y su inocuidad para el esmalte dental, es adecuado para ser utilizado como un ingrediente saborizante para la producción de productos para el 'higiene oral, sin temor a que pudieran dar lugar a consecuencias desagradables en los dientes

Sus hojas y sus flores se utilizan como una adición fresca a las ensaladas, como guarnición o decoración para diferentes platos y postres y ensaladas. Las hojas pueden ser masticadas fresco para saborear el sabor. También son adecuados para ser secadas y finamente triturado para la

preparación de un edulcorante natural utilizado para hacer bebidas más sabrosos tales como té o té de hierbas. También existe la posibilidad de congelar las hojas para su uso posterior.

EL EDULCORANTE OBTENIDO DE LIPPIA ES LIBRE DE CALORÍAS!!!!

Contraindicaciones

Embarazo (NO CONSUMIR).

Como usar para edulcorar:

1,5gr-3gr por infusión.

RECETAS como medicinal:

-Infusión de 10gr de Hierba Dulce por litro alivia > alivia la Tos, regula Menstruación

-Cocción de 1 racimo de hojas en 0.5 litro de agua, se toma 0.25 litros en ayunas > contra parásitos intestinales.

-Cocción de 1 racimo de hojas en 0.5 litro de agua, se toma 1 vaso 2 - 3 veces al día > alivia dolor de estomago

-Cocción de 5 hojas y 3 dedos de ramas en 1 litro de agua, se toma 3 veces al día caliente > alivia la tos

Tratamiento de granos en la piel.

Se toma una o dos hojitas y se tritura con los dedos, después se frota ese preparado en la zona afectada, pronto quedaras impactado de cómo van desapareciendo los granos de la piel.



## Cereza del Rio Grande = Cerella = Eugenia involucrata

\$1500 c/ u Plantines de 1 año, fructifica en 5 años más aproximadamente. Disponible.

\$2500 plantines de 2 años Disponible.

\$3500 plantines de 3 años Disponible.

\$4500 plantines de 4 años Disponible.

Colores disponibles: Negro, Rojo.



Frutal tropical y subtropical.

Resiste hasta -8 grados bajo cero.

Fructifican en 3 a 5 años.

Eugenia involucrata (cerella) es una especie Nativa, árbol fructífero, melífero (atrae abejas) y ornamental (de belleza inigualable). Es endémica de Argentina, Uruguay, Paraguay y sur de Brasil. En la provincia de misiones se encuentra de manera silvestre.

La cerella tiene el aspecto de una cereza, por el color y el tipo de piel, su sabor es una mezcla entre uva, ciruela y cereza, un amigo mío Colono

diría: "tiene sabor a Cerella". Sería un tipo de "frutos rojo" silvestre.

Produce pequeños frutos rojos que son negros cuando están completamente maduros. Frutas de pulpa dulce y jugosa, ideales para el consumo en fresco, jugos, mermeladas y helados.

Fructifica entre octubre y diciembre, pero es posible ver alguna producción fuera de temporada ocasionalmente. Un árbol de tamaño mediano, por lo cual es ideal para cultivarlo en maceta. Es una planta muy ornamental, se puede utilizar en la arborización urbana o re forestación.



379 15 4 773809 Personal

Planta de producción precoz, le gustan los suelos fértiles con humedad constante, pero drenados. Se puede plantar a plena sombra o a media sombra, ideal sol (después de los 3 años de edad). Excelente opción para tener en cualquier hogar.



# Ximenia americana = Alvarillo o Damasquito del monte = Pagta

## AGOTADO.

Pagta (en quechua (hace alusión a su corteza tintórea)

Gusto entre Damasco y mamón papaya.

### FRUTAL NATIVO.

Rápido crecimiento. Fructifica con 3 años.

Bajo porte de adulto. 1,5 a 4 m

Cultivable en maceta.

RESISTENTE AL FRIÓ

AUTOFERTIL (1 sola planta fructifica bien, flores hermafroditas).

Hábitat: crece en ambientes secos y tolera la salinidad.



Sobrevive perfectamente en suelos a menudo pobres y secos, incluyendo los arcillosos, limosos, arenas margosas, como arcillo-arenosos y arenosos

Familia: Olacaceae

Origen: América, África, Asia, Oceanía

En América: desde México hasta Argentina

En Argentina: Buenos Aires, Catamarca, Chaco, Córdoba, Corrientes, Entre Rios, Formosa, Jujuy, La Pampa, La Rioja, Mendoza, Salta, San Juan, San Luis, Santa Fe, Santiago del Estero, Tucumán

Ecorregiones:

Chaco húmedo

Chaco seco

Esteros del Iberá

Monte de llanuras y mesetas

También conocido como Albaricoque y como Damasquito, debe su nombre a la semejanza de su fruto en tamaño, forma, color y sabor con los Damascos.

Su nombre genérico proviene del botánico y monje español Francisco Ximenes, 1615. Es característico de la formación del Monte donde convive con especies xerófilas, desde el Norte del país hasta la Patagonia.

Alcanza rara vez los 4 metros de altura



“Esta especie ha sido indicada por la American Pomology Society como digna de mejorarse para introducirla al cultivo”

Esta ESPECIE SE HALLA AMENAZADA por erosión genética grave y debe ser conservada.

Esta planta atrae a las abejas, mariposas y a las aves. Posee un follaje glauquescente (verdeazulado) puede conformar diseños de parques privados o públicos xéricos.

Tanto el fruto (rico en vitamina C) como su carozo son comestibles.

El fruto maduro es muy dulce de sabor agradable y muy ácido contra el carozo. Tiene efecto levemente laxante y ayuda a la sequedad de vientre (su consumo no acarrea jamás dolores ni cólicos).

Las semillas son oleaginosas y comestibles, rinden aceite entre 60-70%. El aceite es comestible, no-seco y es caracterizado por un alto contenido de ácidos grasos mono-in saturados. Muy importante es la presencia de ácido oleico.

La presencia del ácido ximenico activo ha demostrado estimular el aumento de pequeñas arterias cutáneas, además de fortalecer y proteger paredes capilares y tener características antiinflamatorias, mejorando el funcionamiento de tejidos sebáceos y es un tratamiento eficaz para la senectud de la piel seca.

Este aceite de ximenia es por lo tanto de importancia enorme y estratégica para las industrias del CUIDADOS DE LA PIEL Y DEL CABELLO.

El aceite de semilla de Ximenia es rico en ácidos grasos no saturados (99%) y por lo tanto tiene un considerable VALOR ALIMENTICIO.

Su madera es curtiente y de aplicaciones en tintorería; proporciona color amarillo, en tanto que las raíces dan color morado.

El extracto de raíces de Ximenia americana, es usado como insecticida inhibidor de incubación de los huevos de Chinchas, aplicaciones INSECTICIDAS en el manejo de otras plagas.





Nispero Gigante. Níspero del Japón, Nisperero del Japón \$400

- Familia: Rosáceas (Rosaceae).

- Origen: aunque originario del Sudeste de China, el níspero llegó a Europa procedente de Japón en el siglo XVIII como árbol ornamental.

- Especie: *Eriobotrya japonica* (Thunb.) Lindl. (níspero japonés).

- Etimología: en griego, *eriobotrya* significa "racimo lanudo", y el adjetivo *japonica* hace alusión a su procedencia asiática. Aunque su origen es chino reciben el nombre del país que primero los aprovechó que fue Japón.

Florece en otoño, su fruto crece durante el invierno y se cosecha en primavera.

Muy resistente al frío.

Fruta diurética con alto contenido en Potasio.

Cultivo artesanal, muy resistente a plagas y enfermedades, por lo cual es ideal para la agricultura orgánica.

España es el segundo productor mundial de fruta.

La floración se produce a finales de otoño o en invierno.

- Polinización: especie autocompatible, pero mediante polinización cruzada se aumenta la fecundación y el número de semillas por fruto, y con ello el tamaño. Es buena planta melífera.

- Fruto: pomo con número variable de semillas (2-4) de gran tamaño que ocupan aproximadamente la mitad del diámetro del fruto, y conserva el cáliz rodeando una depresión apical a modo de ombligo.

La composición química del níspero de Japón es:

- Agua (68%)
- Proteínas (0,5%)
- Lípidos (0,4%)
- Hidratos de carbono (18)
- Vitamina A (270 UI por 100 gramos)
- Vitamina B1 (0,4 mg)
- Vitamina B2 (0,5 mg)
- Vitamina C (10 mg)
- Potasio (210 mg)

Apenas aporta nutrientes al organismo, aunque contiene potasio en cantidades apreciables y algunas vitaminas.

Es un alimento pobre en nutrientes que aporta muy pocas calorías al organismo, por lo que se puede usar para adelgazar.

# LISTA RESUMIDA DE PLANTAS NATIVAS

Guapurú Jabuticaba *Myrciaria jabuticaba* \$1500 \$2500 \$3500  
 Pacuri = *Garcinia brasiliensis* \$1500 \$2500 \$3500  
 Ubajay *Hexachlamys edulis* \$1500 \$2500 \$3500  
 Ñangapiri = *Eugenia uniflora* \$1500 \$2500 \$3500 \$4500 \$18.000  
 Guarana = *Bunchosia argentea* \$3500 \$7000  
 Cereza del río grande *Eugenia involucrata* \$1500 \$2500 \$3500  
 Cereza del río grande Gigante *Eugenia calicina* \$3500 plantines  
 de un año ULTIMA  
 Guaviyu \$1500 \$2500 \$3500 *Myrcianthes pungens*  
*Inga dulcis* \$1500 \$2500  
 \$3500  
*Inga feuillei* = Pacay \$3500  
 Aguai = *Chrysophyllum gonocarpum* \$1500 \$2500  
 \$3500  
 Uvaia = *Eugenia piriformis* \$1500  
 Coquito de san juan = *Melicoccus lepidopetalus* \$1500 \$2500 \$3500  
 \$Guabiroba = *campomanesia xanthocarpa* \$1500 \$2500 \$3500  
 Ginepapo = *Genipa americana* \$1500 \$2500 \$3500  
 Tomate en árbol Rojo / Amarillo \$1500 \$2500 \$3500  
 Ullua = *Harrisia pomanensis* Agotado  
 MISTOL *Ziziphus mistol* \$1500 \$2500 \$3500  
 Cambuiti Cipo (*Sageretia elegans*) AGOTADO  
 Ortiga gigante = *Urera baccifera* \$3500  
 Orapronobis = Carne vegetal = *Pereskia aculeata* \$1500 \$2500 \$3500  
 Yerba mate = *Ilex paraguayensis* \$3500  
 Pytaya Baby = *hylocereus setaceus* \$1500 \$2500 \$3500 ESQUEJES  
 Lucuma paraguayensis = Aguai Guazú = *Pouteria gadneriana* \$1500 \$2500 \$3500  
 Cereus peruviana = Pytaya Nativa \$1500 \$2500 \$3500  
 Guayaba Criolla = *Psidium guajaba* \$1500 \$2500 \$3500  
 Guayaba T pulpa blanca = *Psidium guajaba* \$1500 \$18000 Nativa de América, mejorada en  
 Asia.  
 Guayaba T pulpa Roja = *Psidium guajaba* \$1500 \$18000 Nativa de América, mejorada en  
 Asia.  
 Guayaba serrana = Falsa guayaba = Fruta anana = *Acca Sellowiana* \$18,000 Acodes  
 adultas  
 Mamón de monte Misionero = *Jacaratia espinosa* Agotado  
 Espinaca Parra = *Anredadera cordifolia* \$1500 \$2500 \$3500  
 COCU = CHAL CHAL = Corinto (Grosellero) Argentino = *Allophylus edulis* \$1500  
 \$2500  
 ALMENDRA PARRA = *Dicella nucifera* \$3500 Agotada

# LISTA DE PLANTAS QUE AUN NO TIENEN DESCRIPCION PERO YA ESTAN A LA VENTA

## EXÓTICAS:

Jatoba \$8000

syzygium luehmannii = riberry, lilly pilly de hojas chicas, cereza satinash, aliso cereza, o clavo lilli pilli \$5500

Syzygium moorei \$8000 Acodes aéreos.

Uva Egipcia = Syzygium cumini = Jambul \$\$1500 \$2500 \$3500

Acetocella = Hibiscus acetocella \$2000

Cas = Araza limón = sidium friedrichsthalianum \$6500

Uvaia Roja Rubi = Uvaia Reina del Amazonas

\$10.000

Nispero \$1500 \$2500 \$3500

AmericanBeautyBerry ( Callicarpa americana) agotado

Banana Misury Azul \$9000

Banana Mapy medio.

\$3500

Banana Cavendich \$3000

Jengibre del Pantano

\$1500

Jengibre Hawaiano

\$1500

Jengibre \$1500

Curcuma \$1500

Ciriguela = Ciruela Peruana = Spondias purpurea agotado

UVAS : cardinale, niagara blanca, criollo correntina \$2500

379 15 4 773809 Personal  
C/u.

MANOS DE BUDA \$18.000

Espinaca de MALABAR \$1500

ESPINACA RASTRERA AUSTRALIANA \$1500

Topynambur \$1500

**Mandioquinha = batata-baroa** (*Arracacia xanthorrhiza*) \$3500

## NATIVAS:

Pacuri = *Garcinia brasiliensis* \$3500

Cereza del rio grande Gigante *Eugenia calicina* \$3500 Ultima

Inga dulcis \$1500 \$2500 \$3500

Uvaia = *Eugenia piriformis* \$1500

Guabiroba = *campomanesia xanthocarpa* \$1500 \$2500  
\$3500

Ginepapo = *Genipa americana* \$1500 \$2500 \$3500

Ullua = *Harrisia pomanensis* AGOTADO

MISTOL *Ziziphus mistol* \$1500 \$2500 \$3500

Ortiga gigante = *Urera baccifera* \$3500

Orapronobis = Carne vegetal = *Pereskia aculeata* \$1500 \$2500  
\$3500

Yerba mate = *Ilex paraguayensis* \$3500

Pytaya Baby = *hylocereus setaceus* \$1500 \$2500 \$3500 ESQUEJES

Lucuma paraguayensis = Aguai Guazú= *Pouteria gadneriana* \$1500 \$2500 \$3500

Cereus peruviana = Pytaya Nativa \$3500

Guayaba serrana = Falsa guayaba= Fruta anana = *Acca Sellowiana* \$18.000 Acodes  
ADULTOS.

Espinaca Parra = *Anredadera cordifolia* \$1500 \$2500 \$3500

COCU = CHAL CHAL = Corinto( Grosellero) Argentino = *Allophylus edulis* \$1500 \$2500

ALMENDRA PARRA = *Dicella nucifera* \$3500 Agotada

Batata anaranjada \$800 Batata Amarilla \$800 Batata PURPURA \$1000

Araza Amarillo Gigante \$1500 \$2500 \$3500 *Psidium cathleianum*

Plsntas d 5 años 1 m a 1,2 m

Guayabas Gigante x producir \$18.000 hay 3 variedades ( Blanca - Blanca crocante- Roja pera)

Granados grandes \$10.000 hay 4 variedades (Wonderfull -Emer - Shir- 116)

Pytayas grandes \$22000 hay 3 variedades ( Blanca - Roja común – roja pulposa - Roja Mejorada- palora - golden )

Calamondin \$18000 en producción

Manos de Buda \$18000

Limon variegado \$8000