



El asaí llega de la palmera a tu mesa

El consumo de este fruto aporta a la conservación de los bosques amazónicos y a la mitigación y adaptación al cambio climático.

El asaí (*Euterpe precatoria*), de la Amazonía boliviana, es un superalimento que presenta 30 veces más antioxidantes que la uva negra o el arándano.

Contiene importantes cantidades de:

- Aminoácidos
- Minerales como el calcio, zinc, magnesio, hierro y potasio
- Omega 3

Por sus propiedades es un excelente antiinflamatorio y refuerza las defensas del organismo.



El asaí *Euterpe precatoria* es una palmera solitaria silvestre que se aprovecha en el **bosque amazónico boliviano**.

Posee un promedio de **5,7 kg frutos por racimo** alcanzando a tener al menos 6 racimos por palmera.

Para la cosecha, **se trepa** la palmera hasta alcanzar los racimos de fruto.

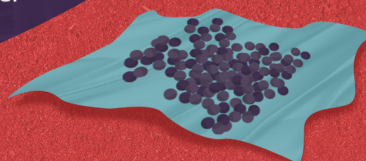
Posteriormente el racimo se coloca en una lona limpia en el suelo para desgranar y seleccionar el fruto.



¡Dato importante!

La palmera de asaí, tiene una altura de hasta 25 m de alto y 23 cm de diámetro. El trepado conlleva un riesgo por la altura a la que se exponen los cosechadores de este fruto.

El fruto es trasladado a una planta procesadora para elaborar la pulpa de asaí.



FICHA TÉCNICA PULPA DE ASAÍ CONGELADA

Nombre:	Federación de Asaí y Frutos Amazónicos de Pando "FEDAFAP"
Dirección:	Cobija – Pando
Departamento:	Pando
Contacto:	Misael Campos
Teléfonos:	+ 591 67663317
E-mail:	frutosamazonicosfedafap@gmail.com

Nombre del Producto	Pulpa de Asaí Congelada				
Registros Sanitarios	ARPTFAT: R.S. 060803070001/ ASICOPTA: R.S. 060303070004/ AFAI-PAN-DO: R.S. 060803070004/ AFIPA: R.S. 060303070005/ ASINEFARM: R.S. 060303070003				
Descripción Física	Producto obtenido a partir de frutas de Asaí sanas maduras y frescas. Elaborado bajo condiciones de Buenas Prácticas de manufactura de acuerdo a la Resolución 019/2003 (Requisitos sanitarios de elaboración, almacenamiento, transporte y fraccionamiento de alimentos y bebidas de consumo humano).				
Composición	Fruta fresca de Asaí y agua purificada.				
Características sensoriales	Aspecto	Textura	Olor	Color	Sabor
	Libre de materiales extraños, con partículas propias de la fruta.	Fluida y homogénea con pequeñas partículas granulosas.	Característico de la fruta fresca, sana y madura, libre de olores extraños.	Característico de la fruta madura (morado oscuro).	Herbáceo y/o a palma.
Características fisicoquímicas	%Sólidos totales	°Brix	pH		
	16	4-5	5,5		
Características nutricionales	Parámetro	Cantidad en 100 g	Unidad		
	Valor energético	233	Kcal		
	Humedad	43,67	g		
	Proteínas	3,10	g		
	Grasa	1,20	g		
	Carbohidratos	51,15	g		
	Calcio	86,99	mg		
	Fósforo	32,24	mg		
	Hierro	2,77	mg		
	Vitamina A	159,05	µg		

Fuente: Análisis de Laboratorio INLASA

Presentación	Empaque flexible: Bolsa de polipropileno, transparente de 5 Kg.
Vida útil	12 meses a partir de la fecha de envasado/ Mantener en estado congelado, sin romper la cadena de frío.
Condiciones de almacenamiento	Almacenar congelado a -18°C
Instrucciones de uso	Consumir antes de la fecha de vencimiento
Precauciones	No descongelar y volver a congelar
Capacidad de Producción y entrega	18 TM/Mes, durante el periodo de zafra, 5 Meses de abril a agosto.
Precio	TM 22.500,00 Bs. puesto en ciudades capitales de La Paz, Cochabamba y Santa Cruz. Pedido Mínimo 6 TM



¡Tarta de asaí!

INGREDIENTES

Masa:

150 g de mantequilla
225 g de harina
75 g de azúcar

Pizca de sal
1 huevo

Preparación

Integrar la mantequilla con la harina hasta llegar a punto arena.

Agregar huevo, integrar y dejar reposar en el refrigerador por veinte minutos.
Estirar y colocar en un molde.

INGREDIENTES

Relleno:

300 g de requesón (o queso criollo rallado sin mucha sal)
250 g de azúcar
60 g de harina

250 ml de Pulpa de asaí a temperatura ambiente
7 huevos

Preparación

Batir todos los ingredientes y colocar sobre la anterior mezcla como relleno. Hornear 20 minutos a 180°.



La Federación de Asaí y Frutos Amazónicos del Departamento de Pando FEDAFAP tiene como Misión "Velar por los intereses económicos, sociales, políticos y ambientales de las asociaciones a las que representan, promoviendo procesos productivos innovadores de forma sostenible con el bosque, con cooperación permanente que permita brindar servicios de calidad a sus asociados y familias".

La FEDAFAP representa y agrupa actualmente a ocho asociaciones productivas ubicadas en los municipios de Filadelfia, Porvenir, Puerto Rico y Santa Rosa de Ábuna del departamento de Pando:

Asociación forestal Integral de productores agrícolas de la comunidad de Jericó AFIPA

Asociación integral de productores y transformadores de cultivos amazónicos AIPROTCA

Asociación de recolectores y productores de frutas amazónicas Petronila - Pando ARPFAPP

Asociación de recolectores, productores y transformadores de frutos amazónicos Trinchera ARPTFAT

Asociación integral extractivista de frutos amazónicos Reserva Manuripi ASINEFARM

Asociación Integral de Cosechadores, Productores y Transformadores de Frutos del Abuná - ASICOPTA

Asociación Integral de Productores y Transformadores de Frutos Amazónicos de Pando - AFAI Pando

Asociación Mixta del Agro - ANDA



Datos de contacto FEDAFAP:
Presidente, Misael Campos: 67663117

Con el apoyo de:

