



Helado de lúcuma bajo en calorías con stevia

Delinatur se complace en anunciar la producción de helados de lúcuma Premium para el consumo nacional y exportación, con características innovadoras que dan como resultado un helado de lúcuma de delicioso sabor, bajo en calorías edulcorado básicamente con fructosa y stevia, ideal para disfrutarlo saludablemente.



Beneficios de la lúcuma

La Lúcuma contiene un importante porcentaje de

Vitamina B3 (Niacina): El aporte de Niacina favorece el buen estado de ánimo.

Contra la ansiedad y depresión, ayuda a reducir el nivel de colesterol, triglicéridos y presión arterial, mantiene la piel sana.

Vitamina C: Necesaria para la correcta cicatrización de heridas, reparación y mantenimiento de los tejidos, poderoso antioxidante que previene el envejecimiento.

Vitamina A: Contribuye a mejorar la visión nocturna previniendo cataratas, la uveítis, favorece el crecimiento y desarrollo de los huesos, mejora el sistema inmunológico y contiene antioxidantes.



Beneficios de la Stevia

La Stevia es un edulcorante muy potente que actúa endulzando los alimentos con una equivalencia promedio entre 200 a 300 veces en del azúcar normal, reduciendo la necesidad y efectos negativos del exceso de sacarosa (azúcar refinada) en el organismo. Contiene antioxidantes que previene el envejecimiento.

La stevia no se procesa en el hígado ni es cancerígeno como otros.



Historia de la Lúcuma

La Lúcuma es originaria de la precordillera central Andina de Perú en Sudamérica. Investigaciones arqueológicas sitúan su domesticación en los valles interandinos de los pueblos preincaicos, donde el consumo de su fruto y el uso de su madera están extensamente documentados en las representaciones pictóricas de los nativos Amerindios. Las más antiguas de éstas se encuentran entre los restos de la dieta de los pobladores de la primera civilización de América hace 5000 años: Caral, en el Valle de Supe, así mismo también se registra una gran presencia en la región llamada Callejón de Huaylas en Ancash. La cultura Moche representó en su arte a la Lúcuma, como parte de su fascinación con los productos agrícolas. Su madera se empleó para la construcción del santuario de Pachacamac, donde en 1938 se halló un tronco de singulares dimensiones tallado como figura totémica.

Su cultivo se extendía a los valles Incas. La evidencia apunta a que el pico de su cultivo tuvo lugar en la época de la cultura Mochica, alrededor del siglo I al VII D.C., que empleó técnicas de irrigación y cultivo intensivo para producir cantidades sin precedente del producto.