

El Sacha Inchi



Proviene y se remonta desde culturas milenarias, ha sido esmeradamente cuidado y cultivado por las comunidades de la Amazonía ecuatoriana.

Es una planta hermafrodita, de crecimiento voluble, abundantes hojas y ramas, posee una altura de 2 m.

Es originaria de la amazonia peruana, colombiana y ecuatoriana

Los frutos completan su desarrollo a 4 meses de la floración, luego inician la madurez (de color verde), finalmente se tornan a marrón negro o cobrizo.



Sus hojas son alternas, acorazonadas, con bordes dentados, puntiagudas

Los frutos son cápsulas de 3 a 5 cm de diámetro con 4 a 7 puntas, son de color verde y al madurar marrón negruzco.

El proceso de maduración es de 15 a 20 días. La cosecha se inicia a los 8 meses después de la siembra o trasplante.

Por qué sembrar Sacha Inchi



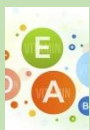
El Sacha Inchi tienen alto contenido de proteínas (33%) y aceite (49%). Excelente para la alimentación y la Salud



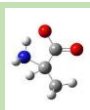
Utilizable en la producción de cosméticos, nutraceuticos y en medicina.



Es el mejor aceite para consumo humano doméstico e industrial, muy por encima del de oliva, girasol, palma, etc...



Es rico en vitaminas A y E, omega 3, 6 y 9, contiene mas de 562 calorías y su índice de yodo es alto: 192



Su proteína presenta un importante contenido de aminoácidos esenciales.



Su precio de comercialización es sensiblemente superior a otros aceites.



Se cosecha a los 8 meses después de la siembra. La producción es continua.



El subproducto de la extracción del aceite, genera una torta que se utiliza para la alimentación de especies domésticas.



El consumo no solo es en aceite, sino también como almendra tostada o en cápsulas, como un suplemento nutricional



Tiene muchos usos, como: reductor del colesterol, aceite de mesa, de cocina, en la industria alimentaria para enriquecer con Omega 3 los alimentos, etc...