



HARINA PRECOCIDA DE CHACHAFRUTO

Erythrina edulis Triana ex Micheli – en nuestro acervo popular y ancestral más conocido como CHACHAFRUTO, BALÚ o FRIJOL DE ÁRBOL, es uno de los árboles más prometedores para el Desarrollo ambiental, agrícola, humano y comunitario de la región Andina; sus cualidades biológicas, nutricionales y medicinales, le convierten en una especie vegetal sin par, por cuanto es *Madre de Agua*, fijadora de nitrógeno y de suelos, su ritmo de producción es abundante (en la naturaleza es

la especie que más proteína ofrece por hectárea cosechada) y a mediano plazo (a partir de los dos años y medio), a lo que se suma su alto contenido de proteína, fibra dietaria y aceites esenciales en el fruto, las cáscaras y las hojas (lo que la hace funcional a cualquier tipo de proceso agroindustrial para alimentación humana o animal).

Curiosamente el CHACHAFRUTO que precede la llegada de las primeras poblaciones humanas a los Andes, y que durante milenios fue un alimento clave en las culturas precolombinas, coloniales y republicanas desde Venezuela hasta Bolivia, en estos momentos, por lo menos en Colombia y en unas zonas más que otras, ha venido desapareciendo de la cultura gastronómica e incluso de nuestra memoria ancestral. El CHACHAFRUTO que ha librado de la hambruna a muchas comunidades, en los últimos 50 años ha venido siendo tratado como una maleza, en el contexto del monocultivo cafetero y las dinámicas agrícolas que han resquebrajado la autonomía y seguridad alimentaria de los colombianos.

En función de la recuperación ancestral de este alimento milenario y de la generación de Desarrollo autónomo y endógeno, en la zona rural del municipio de Ibagué – Tolima, 30 familias campesinas hemos decidido organizarnos en la Asociación AGROCHAC y dedicarnos al cultivo del CHACHAFRUTO para la recuperación de 2 microcuencas hidrográficas, y como alternativa económica ante la debacle de la economía pequeño productora. Nuestro proceso agroindustrial ha

derivado en la producción de una **HARINA PRECODIDA DE CHACHAFRUTO** que tiene las siguientes propiedades:

1. Es una **HARINA ORGÁNICA** que se garantiza a través de procesos de fertilización y manejo técnico del cultivo fundamentados en compostajes y cultivo de micro-organismos eficientes (caldo supermagro).

2. Es una **HARINA RICA EN PROTEÍNA** que garantiza por cada 100 gramos un 20% de aminoácidos esenciales (proteínas), al punto que 250 gramos diarios de Harina suplirían la necesidad de proteína promedio que requiere diariamente un adulto. Asegurando una alimentación libre de grasas saturadas, ácidos y trazas hormonales.

3. Es una **HARINA RICA EN FIBRA DIETARIA**, la cual tiene numerosos efectos positivos sobre la salud, entre ellos: mejoramiento del tránsito intestinal, evitando el estreñimiento, la formación de hemorroides y previniendo el cáncer de colon, las enfermedades cardiovasculares y la diabetes tipo 2; mejoramiento de la absorción de vitaminas, minerales y componentes con acción antioxidante, así como reduciendo el aporte de grasa total en la digestión. La recomendación médica de consumo diario de fibra dietaria es de mínimo 25 gramos, los cuales son aportados por 120 gramos de **HARINA DE CHACHAFRUTO**.

4. Es una **HARINA FUNCIONAL** que garantiza una equivalencia armónica entre la proteína y la fibra dietaria que se requiere en la nutrición diaria, puesto que muchos productos del mercado ofrecen alimento ricos en fibras (basados en salvados) que son pobres en proteínas, o proteínas que son bajas en fibras dietarias (fundamentalmente en fibras insolubles).

5. Es una **HARINA LIBRE DE GLUTENES**. La enfermedad celíaca es la intolerancia a cadenas de proteínas conocidas como glutelinas, que abundan en el trigo, la cebada, el centeno y la avena, y que generan inflamaciones en la mucosa del intestino delgado dificultando la absorción de nutrientes; los síntomas son: estreñimiento, gases, diarrea, hinchazón, fatiga, dolores de cabeza, inflamaciones articulares, cambios en estados anímicos y derivación, en los casos más graves, en cáncer intestinal. Se estima que el 99% de las personas que tienen intolerancia al gluten o cualquier enfermedad celíaca no son diagnosticados. La **HARINA DE CHACHAFRUTO** carece de estas cadenas proteicas.

**PRESENTACIÓN DE LA HARINA
EN CAJAS DE 1 LIBRA
Y EN BOLSA ALUMINIZADA RECUBIERTA EN KRAFT DE 150 GRAMOS.**



**HARINA PRECOCIDA
DE CHACHAFRUTO ORGÁNICO**
(*Erythrina edulis* Triana ex Micheli)
PRESENTACIÓN 500 gr Y 150 gr



Nutrichac es una HARINA FUNCIONAL extraída del Chachafruto, leguminosa multipropósito, con un amplio espectro de usos, debido a su concentración de almidón 13,10%, y por su alto contenido de PROTEÍNA 20%, muy superior al de los cereales incluida la harina de trigo y el maíz, el consumo regular de esta proteína vegetal puede reducir los niveles de colesterol y el riesgo de enfermedad coronaria y diabetes.

Es un alimento muy nutritivo contiene FOSFORO, HIERRO Y CALCIO de 81; 0,98 y 13mg/100g respectivamente, incluye VITAMINA C 7,80mg/100, y genera un efecto saciante ayudando así a controlar el peso.

Es una HARINA LIBRE DE GLUTEN y constituye una alternativa importante en la elaboración de productos para celíacos, contiene 19% de FIBRA DIETARIA INSOLUBLE, mejorando la función intestinal, reduciendo el riesgo de enfermedades y trastornos como el estreñimiento, las hemorroides y el cáncer de colon.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional			
1 Porción (15 gr = 2 Cucharadas soperas)			
Nutriente	Por 100 gr	Porción	Unidad
Energía	434	65.1	calorías
Proteína	19.6	2.94	gr
Grasa Total	0.99	0.149	gr
Carbohidratos	57.4	8.61	gr
Fibra dietética	21.3	3.195	gr
Soluble	0.023	0.003	gr
Insoluble	19	2.85	gr
Minerales	5.6	0.84	gr
Alimento libre de Gluten			