The logo for Devenalsa, consisting of the brand name in a sans-serif font inside a white circle.

Devenalsa

Lo nuestro sabe mejor

Catálogo de Productos Deshidratados

Hortalizas
Frutas
Harinas
Infusiones

Experiencias que deleitan el paladar



devenalsa



Devenalsa

www.devenalsa.com

The logo for Devenalsa, featuring the brand name in a sans-serif font inside a white circle.

Devenalsa

Línea

HORTALIZAS DESHIDRATADAS

Experiencias que deleitan el paladar



devenalsa



Devenalsa

www.devenalsa.com



Cúrcuma Deshidratada en Polvo

Es un producto seco elaborado a partir de los rizomas de la cúrcuma, seleccionados, lavados, pelados parcialmente y cortados en trozos, sin añadido de aditivos, sometidos a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente y molidos hasta obtener el tamaño de la partícula deseado.

USOS:

La cúrcuma es un rizoma utilizado en la cocina tradicional, como colorante para el arroz, en preparados para sopas, caldos y en algunos productos cárnicos, por su color amarillo intenso característico, en la industria de alimentos se usa para dar color y sabor al curry, mostaza, derivados lácteos (mantequilla, yogur y quesos), productos de pastelería, jugos y licores.

BENEFICIOS:

- Ocupa poco espacio de almacenamiento.
- Posee un grupo de compuestos llamados curcuminoides, que incluye la curcumina responsable de su color y a la que se atribuyen propiedades medicinales como antioxidante, antiinflamatoria, antifúngica, antibacteriana y antiviral.





Jengibre Deshidratado en Polvo

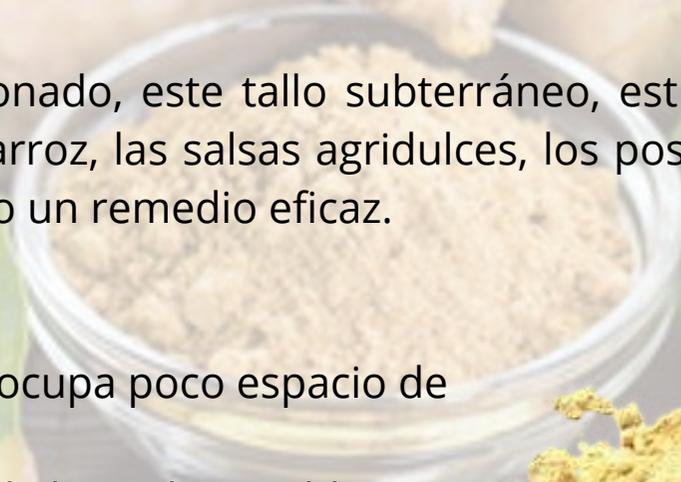
Es un producto seco elaborado a partir de la raíz del jengibre, se somete a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente, moliéndose para ajustar granulometría. El jengibre se encuentra entre las especias más sanas (y más deliciosas) del planeta. Está repleto de nutrientes y componentes bioactivos que cuentan con muchos beneficios para el cuerpo y la mente.

USOS:

De sabor picante y alimonado, este tallo subterráneo, estrella de la cocina asiática, no solo aromatiza los guisos de arroz, las salsas agridulces, los postres y las bebidas frías y calientes, sino que está considerado un remedio eficaz.

BENEFICIOS:

- Extiende la vida útil y ocupa poco espacio de almacenamiento.
- Remedio eficaz para el alivio de problemas intestinales, náuseas, vómitos.
- Excelente antiinflamatorio y antiséptico.





Ajo Deshidratado en Hojuelas o Polvo

Es un producto seco elaborado a partir de una hortaliza conocida como ajo, formada por una cabeza constituida de 10-15 dientes. Los dientes son seleccionados, lavados, sin tratamiento térmico, sin aditivos, sometidos a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente, luego son molidos hasta la granulometría deseada.

USOS:

Es un producto sano y natural que puede ser empleado como ingrediente para sazonar, salsas, sopas, cremas, carnes, quesos y panes.

BENEFICIOS:

- Ocupa poco espacio de almacenamiento comparada con el ajo fresco.
- Larga vida útil comparada con el ajo fresco.
- Contiene vitaminas B9, B3, C y K.





Cebolla Deshidratada en Hojuelas, en Polvo o Caramelizada

Es un producto seco elaborado a partir de cebollas seleccionadas, lavadas, cortadas en trozos, sin tratamiento térmico, sometidas a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente y molidas hasta obtener la granulometría deseada. Se adiciona de fosfato tricálcico como antiglomerante y sorbato de potasio como antimicrobiano.

USOS:

La cebolla deshidratada es un aderezo sano y natural que puede ser empleado para saborizar y sazonar caldos, sopas, salsas y para dar un toque de sabor crujiente a ensaladas, parrilladas, pizzas, panes y sándwiches.

BENEFICIOS:

- Ocupa poco espacio de almacenamiento.
- Larga vida útil comparada con la cebolla fresca.
- Aporta Vitaminas A, B1, B2, B6, ácido fosfórico, sulfacinato y sulfuro de alilo.





Cilantro Deshidratado en Hojuelas o Polvo

Es un producto seco elaborado a partir de hojas de cilantro y ápices floridos seleccionados y separados del tallo, cortadas en trozos, sin añadido de aditivos ni sal, sin tratamiento térmico, sometidas a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente y aplicado un proceso de molienda hasta obtener la granulometría deseada.

USOS:

El cilantro deshidratado es un producto sano y natural que puede ser empleado como condimento para aromatizar y saborizar los alimentos.

BENEFICIOS:

- Extiende la vida útil y ocupa poco espacio de almacenamiento.
- Fuente de vitamina K, B, E y A, magnesio, potasio, calcio, y fósforo.
- Es rico en aceites que actúan sobre el sistema digestivo.





Espinaca Deshidratada en Polvo

Es un producto elaborado a partir de hojas de espinacas seleccionadas y separadas del tallo (puede contener tallos), sometidos a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente y molidas hasta obtener la granulometría deseada.

USOS:

Puede ser empleada como condimento para aromatizar y saborizar los alimentos y como colorante natural en bebidas y repostería.

BENEFICIOS:

- Extiende la vida útil y ocupa poco espacio de almacenamiento.
- Fuente de vitaminas A y E, yodo y minerales.
- Favorece la digestión, recomendado como antioxidante.
- Buen aporte de fibra dietaria.





Perejil Deshidratado en Polvo o Granulado

Es un producto seco elaborado con perejil (*Petroselinum sativum*), principalmente se emplean de hojas pero puede contener tallo y ápices floridos. Las hojas del perejil se separan del tallo, se sanitizan y se someten a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente y se aplica un proceso de molienda hasta obtener la granulometría deseada.

USOS:

El perejil deshidratado puede ser empleado como condimento para aromatizar y saborizar los alimentos. También se usa en la preparación de infusiones como diurético.

BENEFICIOS:

- Extiende la vida útil y ocupa poco espacio de almacenamiento.
- Fuente de niacina, vitaminas E, riboflavina, potasio, calcio, sodio y fósforo.
- Recomendado como depurativo, digestivo, diurético, antioxidante y antiinflamatorio.





Ají Dulce o Picante Deshidratado en Polvo o Trozos

Es un producto seco elaborado a partir de ajíes seleccionados, lavados, cortados en trozos, sin tratamiento térmico, sin aditivos, sometidos a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente, hasta alcanzar un contenido de humedad deseada y se ajusta a la granulometría requerida.

USOS:

El ají dulce deshidratado es un producto sano y natural que puede ser empleado como ingrediente para sazonar en la cocina gourmet y en la preparación de mezclas, salsas, sopas y otros productos de la industria de alimentos.

BENEFICIOS:

- Ocupa poco espacio de almacenamiento comparada con el ají fresco.
- Larga vida útil comparada con el ají fresco.
- Excelente fuente de licopeno, flavonoides, vitamina A y B, por lo cual, se le confieren propiedades de antioxidantes.
- Fuente de hierro, potasio y magnesio.





Pimentón Deshidratado en Polvo o Granulado

Es un producto seco elaborado a partir de pimentones seleccionados, con semillas y remoción del pedúnculo, lavados, cortados en trozos, sin tratamiento térmico, sometidos a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente y molidos hasta obtener la granulometría deseada.

USOS:

El pimentón deshidratado es un producto sano y natural que puede ser empleado como ingrediente, preparación de mezclas, cremas y para sazonar alimentos brindando un sabor único.

BENEFICIOS:

- Ocupa poco espacio de almacenamiento.
- Larga vida útil comparada con el producto fresco.
- Excelente fuente de licopeno, flavonoides, vitamina A y C, por lo cual se le confieren propiedades de antioxidantes.





Zanahoria Deshidratada Granulada o en Hojuela

Es un producto seco elaborado a partir de zanahorias seleccionadas, cortadas en hojuelas, sometidas a un proceso de escaldado y posteriormente a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente y ajustado o no el tamaño en molienda.

USOS:

La zanahoria deshidratada puede ser empleada por la industria de alimentos como ingrediente en la preparación de sopas, cremas y consumo tipo snack sola o acompañada.

BENEFICIOS:

- Ocupa poco espacio de almacenamiento en comparación con la zanahoria fresca.
- Es rica en betacaroteno y fibra dietética.
- Buena fuente de minerales como el cobre, calcio, potasio, manganeso y fósforo y vitaminas del complejo B, como el ácido fólico, pirodoxina (B6), tiamina (B1) y ácido pantoténico (B5).





Tomate Deshidratado en Polvo, Trozos o Granulado

Es un producto seco elaborado a partir de tomates seleccionados por madurez, lavados, cortados en trozos sin tratamiento térmico, sometidos a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente y molido hasta obtener polvo fino y homogéneo.

USOS:

Puede ser empleado como ingrediente para sazonar comidas, en la preparación de mezclas, salsas, cremas y otros productos de la industria de alimentos.

BENEFICIOS:

- Ocupa poco espacio de almacenamiento.
- Extiende la vida útil.
- Posee licopeno al que se le atribuyen propiedades beneficiosas a la salud, en la prevención del cáncer de próstata, pulmón, seno y estómago.





Albahaca Deshidratado en Hojuelas o Polvo

Es un producto seco elaborado a partir de hojas de albahaca y ápices floridos, puede contener tallos, el producto se selecciona, se sanitiza y se separa del tallo, se somete a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente. Al producto seco se le aplica molienda hasta obtener la granulometría deseada.

USOS:

La albahaca deshidratada es un producto natural, que tienen un olor aromático intenso y fuerte, ligeramente picante, que puede ser empleada como condimento para aromatizar y saborizar sopas, salsas, ensaladas, vegetales y diversos platos cárnicos.

BENEFICIOS:

- Extiende la vida útil y ocupa poco espacio de almacenamiento.
- Contiene taninos y diferentes aceites esenciales, algunos de ellos, con acción antisépticas.
- Se le atribuyen propiedades antiespasmódicas gástricas, galactógenas, carminativas y antisépticas.





Orégano Deshidratado en Polvo o Entero con y sin tallos

Es un producto seco elaborado a partir de la planta de orégano, *Origanum compactum* y ápices floridos, puede contener tallos, el orégano se somete a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente, se pueden moler para ajustar granulometría.

USOS:

El orégano deshidratado es un producto sano y natural que puede ser empleado como condimento para aromatizar y saborizar los alimentos.

BENEFICIOS:

- Extiende la vida útil y ocupa poco espacio de almacenamiento.
- Fuente de vitamina K, E, A y del complejo B, magnesio, zinc, potasio, calcio, hierro y fibra.
- Favorece el tránsito o como antioxidante.





Cebollín Deshidratado Granulado

Es un producto seco elaborado a partir de la planta de cebollín, se somete a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente, se pueden moler para ajustar granulometría. El cebollín es un tallo de una planta y proviene de la familia de las cebollas. Su sabor es parecido a la cebolla pero más suave.

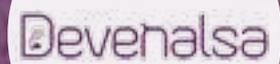
USOS:

El cebollín deshidratado es un producto sano y natural que puede ser empleado como condimento para aromatizar y saborizar los alimentos. Puede utilizarse en sopas, ensaladas, tortillas, carnes, salsas, entre otros. Como infusión representa una buena fuente de vitamina K que beneficia en el tratamiento de inflamaciones intestinales y ayuda a la coagulación sanguínea.

BENEFICIOS:

- Ayuda a disminuir tiempo en su preparación, reduce el espacio necesario para su almacenamiento y permite un tiempo de conservación muy elevado.
- Es un ingrediente atractivo para las ensaladas verdes, sabe delicioso rociado sobre las comidas.
- Mejorar el aprendizaje, el sueño, la memoria y los movimientos musculares.
- Además es un agente antibacteriano.



The logo for Devenalsa, featuring the brand name in a white, sans-serif font inside a white circle, set against a dark purple background.

Devenalsa

Línea

HARINAS

Experiencias que deleitan el paladar



devenalsa



Devenalsa

www.devenalsa.com



Harina de Zanahoria

Es un producto elaborado a partir de hojuelas de zanahoria deshidratadas molidas hasta obtener la granulometría deseada.

USOS:

Puede emplearse como base en la preparación de cremas, en productos de panificación y repostería en la elaboración de panquecas, tortas, galletas, siendo sustituto parcial de la harina de trigo.

BENEFICIOS:

- Puede ser una alternativa saludable especialmente para las personas celiacas y para aquellas que presentan algún tipo de intolerancia o alergia al gluten.
- Aporta potasio y cantidades discretas de fósforo, magnesio y calcio.
- Aporta vitamina A y aumenta la producción de Melanina, que es el pigmento que da color a la piel.





Harina de Papa

Es un producto seco elaborado a partir de papas seleccionadas, lavadas, escaldadas y cortadas en rodajas, sometidas a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente, sin añadido de aditivos y molidas hasta obtener la granulometría deseada.

USOS:

Puede emplearse en la elaboración de cremas, purés, salsas, como espesante y empanizados de proteínas animales.

BENEFICIOS:

- Extiende la vida útil de la papa.
- Ocupa poco espacio de almacenamiento.
- Contiene carbohidratos, fibra, vitaminas y minerales.
- No contiene gluten, por lo que, se usa en la elaboración de productos para condición celiaca.





Harina de Yuca - Yuca con Arroz

Son productos secos elaborados a partir del tubérculo de Yuca y el cereal de Arroz, sometidos a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente, se pueden moler para ajustar granulometría.

USOS:

Ayuda a las personas intolerantes al gluten a consumir productos como tortas, ponqués entre otros (sustitución de Harina de Trigo). Puede ser usada como base para la elaboración de cremas y como sustituto de la harina de trigo, para la elaboración de arepas, tortas, panques, galletas, buñuelos y masas para pizzas y demás productos horneados.

BENEFICIOS:

- Puede ser una alternativa saludable especialmente para las personas celiacas y para aquellas que presentan algún tipo de intolerancia o alergia al gluten.
- Con su uso, reducimos la ingesta de sal, grasas y azúcares aumentando la fibra en nuestra dieta.





Harina de Plátano

Es un producto seco elaborado a partir del plátano, sometido a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente, se puede moler para ajustar granulometría.

USOS:

Ayuda a las personas intolerantes al gluten a consumir productos como tortas, ponqués entre otros (sustitución de Harina de Trigo). Puede ser usado en la elaboración de atoles diluyendo en agua o leche y recibiendo cocción a fuego lento, pueden prepararse papillas, sopas, cremas, arepas y en repostería, como sustituto harina de trigo en productos como tortas, galletas, panques y demás productos horneados.

BENEFICIOS:

- Ayuda a controlar los niveles del colesterol, mejora el estado de ánimo.
- Regula los niveles de azúcar en la sangre, aumenta la sensación de saciedad y mejora el funcionamiento del intestino.





Harina de Auyama

Es un producto seco elaborado a partir de la auyama, sometido a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente, se puede moler para ajustar granulometría.

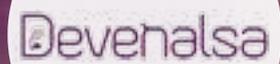
USOS:

Ayuda a las personas intolerantes al gluten a consumir productos como tortas, ponqués entre otros (sustitución de Harina de Trigo). Ideales para la elaboración de sopas instantáneas y para preparación de arepas.

BENEFICIOS:

- Se adapta a todo tipo de dietas debido a sus propiedades.
- Entre sus beneficios, se encuentra que ayuda a controlar el colesterol y favorece a una menor acidez.
- Se recomienda para el desayuno ya que aporta energía de forma lenta y prolongada.



The logo for Devenalsa, featuring the brand name in a white, sans-serif font inside a white circle, set against a dark purple background.

Devenalsa

Línea

FRUTAS DESHIDRATADAS

Experiencias que deleitan el paladar



devenalsa



Devenalsa

www.devenalsa.com



Cáscara de Piña Deshidratada en Polvo o Granulada

Es un producto seco elaborado a partir de la cáscara de la Piña, sometido a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente, se puede moler para ajustar granulometría.

USOS:

Con la cáscara de piña se puede preparar una infusión o bebidas que cuenta con innumerables beneficios.

BENEFICIOS:

- La cáscara de piña es diurética, laxante, mejora tu digestión, reduce el colesterol, desinflama y ayuda a la quema de grasa del cuerpo.
- Es ideal como antiinflamatorio natural, ya que posee grandes cantidades de bromelina, un antioxidante que ayuda al tratamiento de lesiones deportivas; esta misma enzima además protege el sistema inmunológico y posee propiedades anti cancerígenas.
- Junto con sus altas concentraciones de beta-caroteno nos protege contra el cáncer de próstata y posiblemente también contra el cáncer de colon. Incluso puede ayudar a aliviar los síntomas del resfriado común.





Piña Deshidratada en Rodajas

Es un producto seco elaborado a partir de la pulpa de la Piña, sometido a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente. Producto seco sin añadido de azúcar.

USOS:

Producto con un sabor y olor muy refrescante además posee propiedades curativas y regenerativas, es empleada en consumo directo tipo snack o como ingrediente en postres, helados, granolas, tortas, yogurt, avena, jugos, entre otros.

BENEFICIOS:

- El consumo de fruta deshidratada previene la oxidación en el organismo gracias a su alto contenido en antioxidantes.
- Ofrecen gran concentración de vitaminas del complejo B y vitamina E.
- Ayudan a calmar la ansiedad gracias a que ofrecen una importante sensación de llenura.





Lechosa Deshidratada

Es un producto seco elaborado a partir de la pulpa de la Lechosa, sometido a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente. La Lechosa deshidratada es una fruta tropical con un sabor dulce, exótico y único. Producto seco sin añadido de azúcar.

USOS:

Gracias a esta presentación podemos disfrutar de esta fruta durante todo el año y aprovechar sus beneficios para la salud de una forma más efectiva, ya que en el proceso de deshidratación aumenta la concentración de sus nutrientes. Puede consumirse directamente tipo snack o puede emplearse como ingrediente en la preparación de postres, helados, tortas entre otros.

BENEFICIOS:

- Se caracteriza por su elevada cantidad de vitaminas de los grupos A, B y C, minerales como el calcio, el potasio o el magnesio y fibra dietética.
- Es una fruta rica en antioxidante que favorece a la digestión.
- El consumo de fruta deshidratada previene la oxidación en el organismo gracias a que su alto contenido en antioxidantes.
- Ofrecen gran concentración de vitaminas.
- Ayudan a calmar la ansiedad gracias a que ofrecen una importante sensación de llenura.





Cambur Deshidratado

Es un producto seco elaborado a partir de la pulpa del Cambur, sometido a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente. Producto seco sin añadido de azúcar.

USOS:

Puede consumirse directamente tipo snack o puede emplearse como ingrediente en la preparación de postres, helados, tortas entre otros.

BENEFICIOS:

- El cambur conserva la mayoría de las propiedades de la fruta al natural y resultan beneficiosos para mejorar algunos problemas de salud, como el estreñimiento o los calambres.
- Es rico en vitaminas B6 y C, ácido fólico y minerales como el magnesio y el potasio.
- El consumo de fruta deshidratada previene la oxidación en el organismo gracias a su alto contenido en antioxidantes.
- Ofrecen gran concentración de vitaminas.
- Ayudan a calmar la ansiedad gracias a que ofrecen una importante sensación de llenura.





Mango Deshidratado

Es un producto seco elaborado a partir de la pulpa del Mango, sometido a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente. Producto seco sin añadido de azúcar.

USOS:

Puede consumirse directamente tipo snack o puede emplearse como ingrediente en la preparación de postres, helados, tortas entre otros.

BENEFICIOS:

- El mango deshidratado tiene un alto contenido en hidratos de carbono, fibra y pocas grasas. Por su gran aporte de energía, con azúcares de lenta asimilación, es un buen alimento para vegetarianos y deportistas.
- El consumo de fruta deshidratada previene la oxidación en el organismo gracias a su alto contenido en antioxidantes.
- Ofrecen gran concentración de vitaminas.
- Ayudan a calmar la ansiedad gracias a que ofrecen una importante sensación de llenura.





Fresa Deshidratada

Es un producto seco elaborado a partir de la pulpa de la Fresa, sometido a un proceso de deshidratación por convección de aire caliente. Producto seco sin añadido de azúcar.

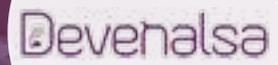
USOS:

Puede consumirse directamente tipo snack o puede emplearse como ingrediente en la preparación de postres, helados, tortas entre otros.

BENEFICIOS:

- La Fresa Deshidratada es una excelente fuente de energía, beta carotenos, vitaminas C y E son conocidas sus propiedades antioxidantes y sus efectos anti cancerígenos ya que contiene un ácido que neutraliza los efectos del humo del tabaco.
- Ofrecen gran concentración de vitaminas.
- Ayudan a calmar la ansiedad gracias a que ofrecen una importante sensación de llenura.



The logo for Devenalsa, featuring the brand name in a white, sans-serif font inside a white circle, set against a dark purple background.

Devenalsa

Línea

INFUSIONES

Experiencias que deleitan el paladar

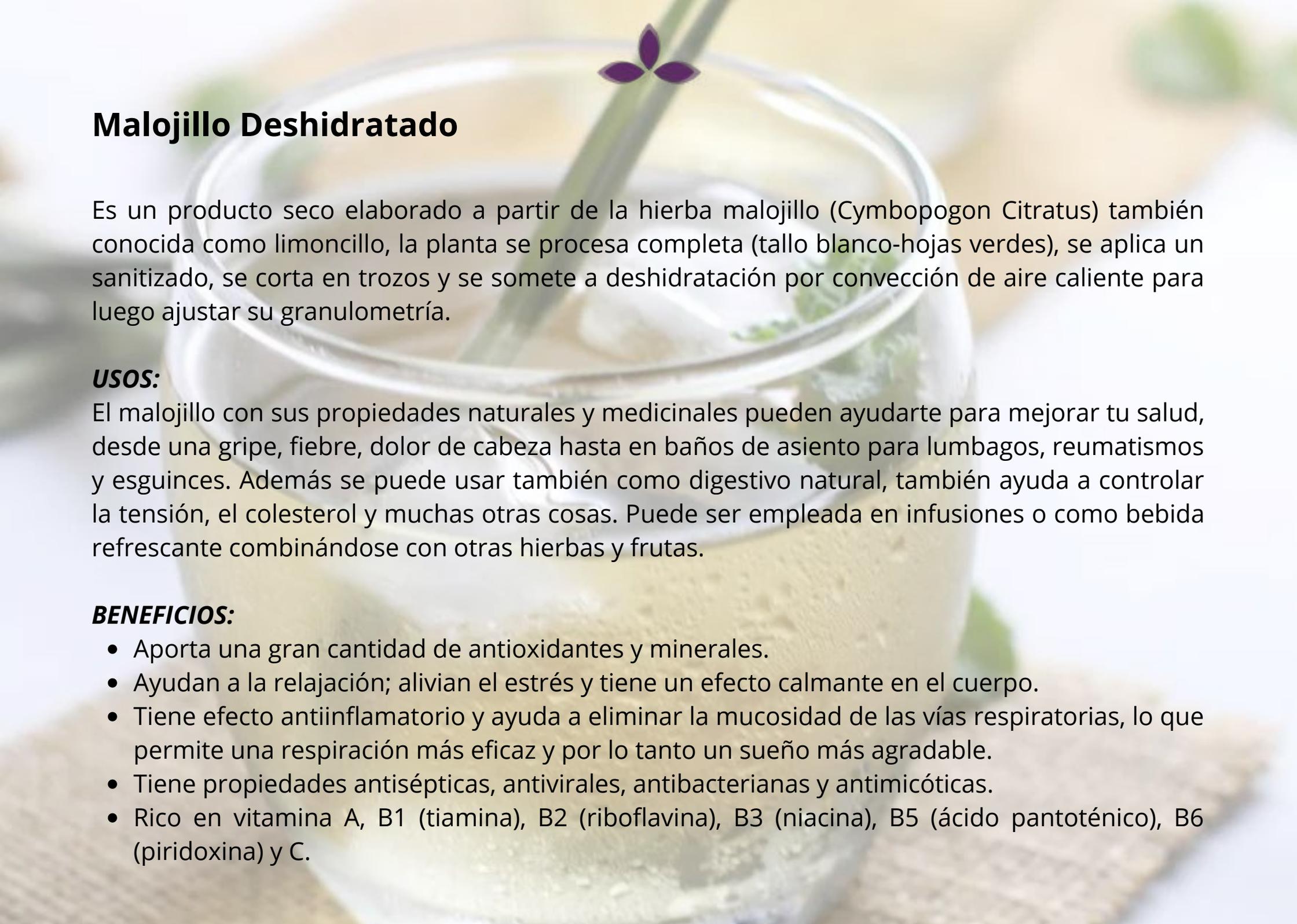


devenalsa



Devenalsa

www.devenalsa.com

A glass of lemonade with a lime wedge and a purple flower garnish.

Malojillo Deshidratado

Es un producto seco elaborado a partir de la hierba malojillo (*Cymbopogon Citratus*) también conocida como limoncillo, la planta se procesa completa (tallo blanco-hojas verdes), se aplica un sanitizado, se corta en trozos y se somete a deshidratación por convección de aire caliente para luego ajustar su granulometría.

USOS:

El malojillo con sus propiedades naturales y medicinales pueden ayudarte para mejorar tu salud, desde una gripe, fiebre, dolor de cabeza hasta en baños de asiento para lumbagos, reumatismos y esguinces. Además se puede usar también como digestivo natural, también ayuda a controlar la tensión, el colesterol y muchas otras cosas. Puede ser empleada en infusiones o como bebida refrescante combinándose con otras hierbas y frutas.

BENEFICIOS:

- Aporta una gran cantidad de antioxidantes y minerales.
- Ayudan a la relajación; alivian el estrés y tiene un efecto calmante en el cuerpo.
- Tiene efecto antiinflamatorio y ayuda a eliminar la mucosidad de las vías respiratorias, lo que permite una respiración más eficaz y por lo tanto un sueño más agradable.
- Tiene propiedades antisépticas, antivirales, antibacterianas y antimicóticas.
- Rico en vitamina A, B1 (tiamina), B2 (riboflavina), B3 (niacina), B5 (ácido pantoténico), B6 (piridoxina) y C.



Flor de Jamaica Deshidratada

Es un producto seco elaborado a partir de las flores de dicho arbusto. Las flores poseen un tono rojo vino que se mantiene durante el proceso de secado, el producto se somete a molienda hasta obtener la granulometría deseada

USOS:

La flor de Jamaica suele ser reconocida por sus propiedades terapéuticas o medicinales, es particularmente rica en hierro y calcio, dos minerales relevantes para la salud, particularmente durante la infancia, adolescencia y en general en la edad reproductiva. Por su naturaleza la flor es fuente de fibra, situación que promueve la salud digestiva y cardiovascular, al promover la reducción de colesterol y azúcar en sangre. Puede ser empleada en infusiones o como bebida refrescante, combinándose con fresas, parchitas y piñas en la elaboración de jugos, puede emplearse en repostería en la elaboración de mermeladas, helados, jarabes y dulces.

BENEFICIOS:

- Aporta una gran cantidad de antioxidantes y minerales.
- Ayudan a la relajación; alivian el estrés y tiene un efecto calmante en el cuerpo.
- Tiene efecto antiinflamatorio y ayuda a eliminar la mucosidad de las vías respiratorias, lo que permite una respiración más eficaz y por lo tanto un sueño más agradable.
- Tiene propiedades antisépticas, antivirales, antibacterianas y antimicóticas.
- Fuente de ácido cítrico, ácido tartárico y ácido málico, presenta propiedades diuréticas, antiparasitarias, antiinflamatorias, alivia el insomnio, combate la fatiga y la hipertensión.



Hierbabuena Deshidratada

Es un producto seco elaborado a partir de la hierbabuena o yerbabuena; se realiza la selección de las hojas, se aplica un sanitizado y se somete a deshidratación por convección de aire caliente para luego ajustar su granulometría

USOS:

La hierbabuena es conocida como digestiva. Gracias a su aroma y a los aceites esenciales de sus hojas, es un maravilloso antiespasmódico. Ideal como infusión para calmar el estómago, su uso comenzó a popularizarse por esta razón. No solo favorece el tránsito intestinal sino que, además, reduce las flatulencias. Algo que la convierte en un remedio natural perfecto para quienes tienen dolencias estomacales. Puede ser empleada en preparación de infusiones o como bebida refrescante, combinándose con otras hierbas y frutas, puede emplearse en ensaladas, sopas y productos de pastelerías otorgando un sabor fresco.

BENEFICIOS:

- Aporta una gran cantidad de antioxidantes y minerales.
- Ayudan a la relajación; alivian el estrés y tiene un efecto calmante en el cuerpo.
- Tiene efecto antiinflamatorio y ayuda a eliminar la mucosidad de las vías respiratorias, lo que permite una respiración más eficaz y por lo tanto un sueño más agradable.
- Posee propiedades antisépticas, antivirales, antibacterianas y antimicóticas.
- Presenta propiedades digestivas, alivia los dolores de cabeza, calambres, artritis, dolor de garganta.



Toronjil Deshidratado

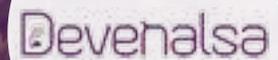
Es un producto seco elaborado a partir de la hierba toronjil (*Melissa officinalis*) también conocida como la melisa o citronela; se realiza la selección de las hojas, se aplica un sanitizado y se somete a deshidratación por convección de aire caliente para luego ajustar su granulometría.

USOS:

El Toronjil hecha con las hojas de la planta deshidratada cuyos beneficios van desde calmar los síntomas de la gripe, reducir malestares estomacales, como expectorante y calmar la ansiedad y el estrés, además es antioxidante y complementa dietas para adelgazar. Puede ser empleado en preparación de infusiones o como bebida refrescante, puede combinarse con otras hierbas y frutas, puede emplearse en ensaladas otorgando un sabor fresco a menta-limón, en salsas y sopas.

BENEFICIOS:

- Aporta una gran cantidad de antioxidantes y minerales.
- Ayudan a la relajación; alivian el estrés y tiene un efecto calmante en el cuerpo.
- Tiene efecto antiinflamatorio y ayuda a eliminar la mucosidad de las vías respiratorias, lo que permite una respiración más eficaz y por lo tanto un sueño más agradable.
- Posee propiedades antisépticas, antivirales, antibacterianas y antimicóticas.
- Controla la ansiedad, alivia gases, vómitos, náuseas, mareos, resfriados, tos y cólicos menstruales, porque posee propiedades digestivas, diuréticas, calmantes, antivirales y descongestionantes.

The logo for Devenalsa, featuring the brand name in a white sans-serif font inside a white circle, which is centered on a purple background.

Devenalsa

The background of the advertisement features several circular containers filled with different types of dried tea leaves, arranged in a grid pattern. The tea leaves vary in color from bright green to dark brown, indicating different varieties. Some loose tea leaves are scattered around the containers on a white surface.

OFRECEMOS UNA
AMPLIA GAMA
DE PRODUCTOS
DE ACUERDO A
SUS NECESIDADES

Experiencias que deleitan el paladar



devenalsa



Devenalsa

www.devenalsa.com

HIERBAS Y HORTALIZAS

CÚRCUMA, CILANTRO,
ALBAHACA, PEREJIL,
ORÉGANO, PAPA, ZANAHORIA,
PIMENTÓN, TOMATE, AJÍ,
CEBOLLA, PLÁTANO

FRUTAS

FRESA, MELOCOTÓN,
MANGO, LECHOSA,
CAMBUR, PIÑA

SABOR

NATURAL,
CANELA Y OTROS

OTROS DERIVADOS

JARABES, INFUSIONES
LAMINAS DE FRUTAS

TIPO DE CORTE

JULIANA, RODAJAS,
MEDIALUNAS, CUBOS,
TRIANGULARES,
TROZOS IRREGULARES

NIVEL DE HUMEDAD

SECO
(2-12 %)
INTERMEDIO
(12-20 %)
PARCIALMENTE SECO
(20-30 %)

GRANULOMETRÍA

HARINAS, HOJUELAS,
GRANULADO, POLVO

Devenalsa