



Alfóncigo / Pistacia vera / Anacardiaceae / Pistaciaceae, es un árbol pequeño del género Pistacia, originario de las regiones montañosas de Grecia, Siria, Turquía, Irán, Pakistán y Afganistán occidental, que produce un importante fruto para uso culinario llamado pistacho o alfóncigo. El pistacho se produce con importancia económica sólo en cuatro países: Estados Unidos, Irán, Australia y Argentina.

La Argentina cuenta con 2.500 hectáreas implantadas con pistachos, donde la provincia de San Juan lidera la producción. La investigadora señaló que las plantaciones locales estarían libres de la oruga de la Lepidoptera-Pyralidae – Amyelois (oruga de la naranja navel), que produce aflotoxina, el gran enemigo del pistacho para tratar de entrar a otros mercados y que hoy afecta a Irán, la histórica productora de pistacho.

Propiedades de pistacho

El pistacho es un fruto seco muy nutritivo y energético, el más rico en potasio y tiene un alto contenido en fibra. De gran contenido en grasa, entre 30,5 y 51,6g por 100g de peso fresco comestible. Los pistachos con cáscara pueden conservarse congelados durante meses, si están pelados, se recomienda refrigerarlos, aunque el tiempo de conservación es menor en este caso.

Son una fuente de grasa monoinsaturadas e insaturadas, las cuáles ayudan a mantener unos niveles saludables de colesterol en sangre, esto está directamente relacionado con la función eréctil. El selenio es otro de las sustancias que destacan en la composición del pistacho debido a que favorece que se produzca una espermatogénesis normal.

Elaboración de pistacho

Es una planta desértica con alta tolerancia al suelo salino, resistentes en temperaturas que van desde -10 °C en invierno, hasta 40 °C en verano. Necesitan estar orientados hacia el sol y en suelo con buen drenaje de agua. Los alfóncigos no se desarrollan bien en condiciones de alta humedad, sino que son susceptibles a que sus raíces se pudran durante el invierno si reciben demasiada agua y el suelo no tiene suficiente drenaje libre. Se requieren largos veranos para la adecuada maduración del fruto. Las plantas son dioicas, tienen pies masculinos y femeninos separados, las flores son apétalas y se reúnen en inflorescencias llamadas Panículas (popularmente racimos).

El fruto es una drupa que contiene una semilla alargada, que es la porción comestible. Está cubierto por una piel carnosa fina, de color verde. En su interior, bajo una cáscara dura y blanquecina, la semilla, de un color verde pálido, está cubierta a su vez por una piel fina de tono malva, y tiene un sabor característico.

Cuando el fruto madura, la piel cambia del verde a un amarillo rojizo otoñal y su cáscara se rompe y abre parcialmente, de manera abrupta. A este rompimiento se le conoce como dehiscencia/eclosión y ocurre acompañado por un sonido audible. La tendencia a esta apertura es una característica que ha sido seleccionada por los humanos.





PISTACHO



Producto : Pistacho con cascara natural/tostado y sin cascara (Pepa)

Descripción : Cáscara dura y blanquecina, la semilla, de un color verde pálido, está cubierta a su vez por una piel fina de tono malva, con sabor característico.

Calibre : **Con cascaras**

1. 18mm-20mm
2. 21mm-25mm
3. 26-28mm

Sin cascaras-Pepas

1. 80% enteras

Presentación : **Con cascaras**

1. Con cascara natural en bolsas de 25 kg
2. Con cascara tostado en caja de 10 kg, con 2 bolsas de 5kg en cada caja. Atmosfera modificada, 75 nitrógeno 25 gas carbono.

Sin cascaras-Pepas

1. Sin cascara en caja de 12kg: Pepas, con 2 bolsas de 6 kg en cada caja. Atmosfera modificada, 75 nitrógeno 25 gas carbono.

Contenedor : Contenedor seco de 40pies 2400 cajas de 10-12kg. 6 filas de 10 cajas en cada pallet. Sin paletizar puede entrar hasta 24000kg

Cosecha : Febrero y marzo de cada año

Origen : Industria Argentina

Conservación : Mantenga en lugar fresco y seco y al abrigo de la luz

Vencimiento : 12 meses entre los 1º a 4º C.



MACADAMIA



HCampos S.R.L.

Address : Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web:www.hcampo.com