

PRODUCTORA PINAL DE LA ENSENADA



Piñón Rosa (Pinus Cembroides)

PRODUCTO MEXICANO 100% NATURAL



PRODUCTORA PINAL DE LA ENSENADA



INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

Pinal de la Ensenada es una empresa 100% mexicana, fundada desde el año 2014 en Nuevo León, México, dedicada al proceso con tecnología propia y comercialización de piñón rosa silvestre, variedad *pinus cembroides*.

Ubicada en:

Prolongación Moralillo No.107

Colonia Lomas del Valle, San Pedro Garza García CP. 66240.

Nuevo León, México .

Tel. 8441606481, 7221671227.



ORIGEN DEL PRODUCTO

Árbol de hasta 15 m de alto, de tronco recto, corteza café rojiza o casi negra que se rompe en gruesas láminas.

Copa globosa y follaje permanente. Hojas en grupos de 2, 3 o 4 agujas cortas de 2 a 6 cm de largo, verde-azuladas, a veces amarillentas.

Conos femeninos verde a café a rojizo, muy pequeños (5 a 6 cm), escamas retorcidas y semillas de cáscara dura; los conos masculinos son diminutos y se producen en el mismo árbol.

Polinizado por el viento. Las semillas son consumidas por gran cantidad de insectos, aves y roedores. Los conos pueden tardar años en producirse. Semillas ovoides, ligeramente triangulares, de casi 1 cm de largo y ancho, sin ala, con cubierta dura.



ORIGEN DEL PRODUCTO

Pinus, del latín antiguo para referirse a los pinos; *cembroides*, por su parecido al pino cembra europeo que también produce piñones comestibles. Originario del centro-norte de México, cultivado en climas templados y desérticos, se localiza en zonas semidesérticas y en matorrales arbustivos.

Existen cerca de 93 especies de este género y son de clima templado. En México existen cerca de 10 especies de pinos, entre ellos el Ayacahuite (*Pinus ayacahuite*), el Pino de Monterrey (*P. radiata*) y el Pino llorón (*P. patula*).

Utilizado para reforestar zonas áridas y semiáridas. Su resina se utiliza como impermeabilizante y como pegamento. En la antigüedad, las ramas se empleaban como teas para el alumbrado y la resina para curar enfermedades.



BENEFICIOS

Los piñones rosas ayudan a reducir los niveles altos de colesterol malo y subir los buenos. Esto es posible porque son ricos en ácidos grasos de calidad. Contiene ácidos grasos omega 3 y omega 6, lo que posibilita la estabilización de los niveles de colesterol en la sangre. Al mismo tiempo, son una fuente de proteínas naturales.

Estos frutos secos son muy beneficiosos para los problemas circulatorios y para los trastornos relacionados con la salud cardíaca en líneas generales. Además, su contenido en hierro nos ayuda a prevenir la anemia.

Cabe apuntar que contienen una gran carga de asimilación lenta y nos aportan mucha energía en forma de calorías, por lo que se convierte en el manjar idóneo para realizar senderismo u otras actividades en la montaña. Para consumirlos, lo mejor es masticarlos lentamente para asimilar de forma correcta los nutrientes que contienen.



TABLA NUTRICIONAL

Resumen de los principales nutrientes del piñón por cada 100 gramos:

| COMPONENTE | CANTIDAD |
|----------------------|----------|
| Calorías | 706 kcal |
| Grasa | 68,60 g |
| Sodio | 1 mg |
| Carbohidratos | 3,90 g |
| Fibra | 8,50 g |
| Proteínas | 14 g |
| Vitamina A | 1,67 ug |
| Calcio | 11 mg |
| Hierro | 5,60 mg |

| COMPONENTE | CANTIDAD |
|--------------------|----------|
| Fósforo | 650 mg |
| Vitamina E | 13,65 mg |
| Magnesio | 270 mg |
| Zinc | 6,50 mg |
| Potasio | 780 mg |
| Calcio | 11,50 mg |
| Vitamina C | 2 mg |
| Vitamina B3 | 6,77 mg |



BENEFICIOS

El piñón, al ser un alimento rico en potasio, ayuda a una buena circulación, regulando la presión arterial por lo que es un alimento beneficioso para personas que sufren hipertensión. El potasio que contiene ayuda a regular los fluidos corporales y puede ayudar a prevenir enfermedades reumáticas o artritis.

El alto contenido en zinc del piñón facilita a nuestro organismo la asimilación y el almacenamiento de la insulina. El zinc que contiene, contribuye a la madurez sexual y ayuda en el proceso de crecimiento, además de ser beneficioso para el sistema inmunitario y la cicatrización de heridas y ayuda a metabolizar las proteínas. Al ser rico en zinc, este alimento también ayuda a combatir la fatiga e interviene en el transporte de la vitamina A a la retina.

El piñón, al ser un alimento rico en fósforo, ayuda a mantener nuestros huesos y dientes sanos así como una piel equilibrada ya que ayuda a mantener su PH natural. Por su alto contenido en fósforo este fruto seco ayuda a tener una mayor resistencia física. Este mineral, contribuye también a mejorar las funciones biológicas del cerebro.

Por su alto contenido en vitamina B1, el consumo del piñón, ayuda a superar el estrés y la depresión.

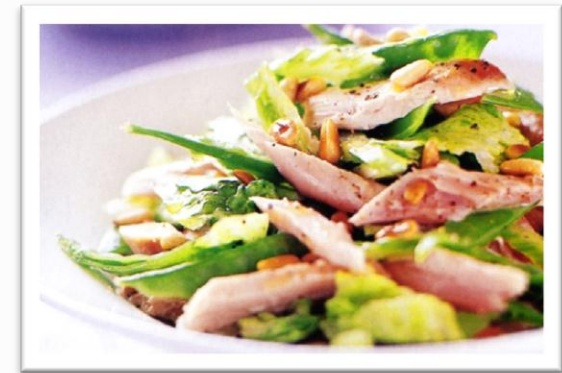
El piñón, por su elevada cantidad de vitamina E, es un alimento beneficioso para nuestro sistema circulatorio.

PRODUCTORA PINAL DE LA ENSENADA



UTILIZACIÓN EN LA COCINA

Alimentos: Pastas, Mole Rosa, Aves, Quesos, Relleno de Carnes, Chiles en Nogada, Ensaladas.



Postres: Helados, Flanes, Dulce de Leche Tradicional, Pasteles.





BIBLIOGRAFÍA

<http://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Pinus+cembroides>

<http://pfaf.org/User/Plant.aspx?LatinName=Pinus+cembroides+orizabensis>



PROCESO DE PRODUCCIÓN

Recolección

- Recolección en campo
- Desgranado de los Conos o Piñas.
- Selección y clasificación de semillas.

Quebrado

- Quebrado de concha o semillas, con maquinaria de tecnología propia.
- Selección por tamaños de almendra, sistema de tolvas diseño propio.
- Selección del **95 %** de cascara.

Elaboración

- Selección a mano almendra por almendra y retiro del 5% de cáscara, asegura calidad de producto silvestre.
- Limpieza por aire forzado, libre de contaminantes, para conservar su calidad natural.
- Deshidratación por energía solar, deshidratadores ecológicos.

Proceso final y empaque

- Inspección final, asegurando la calidad del producto terminado.
- Empaque al vacío y embalaje del producto.

PRODUCTORA PINAL DE LA ENSENADA



PROCESO DE RECOLECCIÓN



Recolección en campo



Desgranado



**Selección y
clasificación de
semillas**

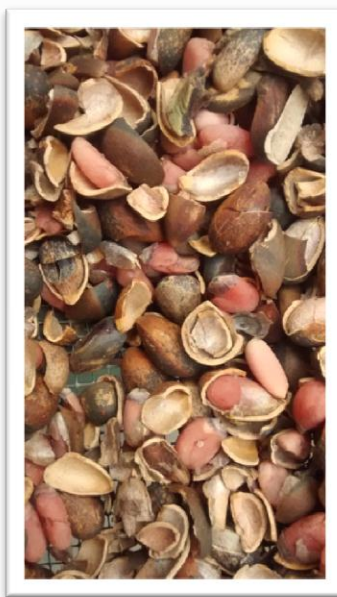
PRODUCTORA PINAL DE LA ENSENADA



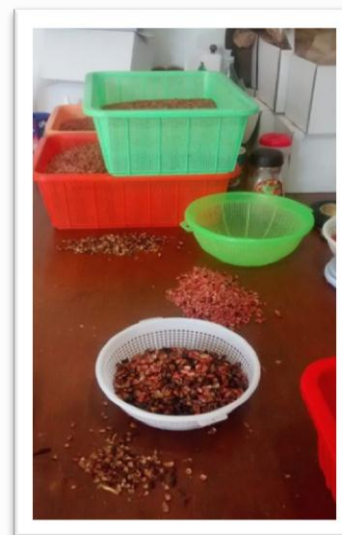
PROCESO DE QUEBRADO



**Quebrado de concha o
semilla con maquinaria
de tecnología propia**



**Selección de cáscara y
almendra**



**Selección del 5%
residuo de cáscara**



PROCESO DE ELABORACIÓN



**Selección a mano de
semillas, asegurar la
calidad**



**Selección con
maquina de aire
forzado para
conservar calidad
silvestre y natural.**



**Deshidratación ecológica
por energía solar, reducir
humedad al 7 y 11 %**

PRODUCTORA PINAL DE LA ENSENADA



PROCESO FINAL Y EMPAQUE



**Inspección final de
calidad**



Empacado y embalaje



**Piñon Rosa 100%
Natural**

PRODUCTORA PINAL DE LA ENSENADA



CONTACTO:

Marco Medina

medinamarc@hotmail.com

prassitana@gmail.com

Gerente de Administración