



Nombre del producto: Sal de Mar con Chile Habanero Chocolate seco y triturado

Ingredientes: Sal de Mar (Cuyutlán, Colima), Chile Habanero Chocolate (*Capsicum chinense*) seco y triturado.

Variedad: Chile habanero: chocolate, morado (Mich.), cubano (Yuc, QR), café, negro.

Nombre científico: *Capsicum chinense*.

Marca: “Diablo Chocolate”

País de Origen: México.

Método de producción: Cielo abierto.

Picor: 350,000 a 550,000 unidades Scoville.

Origen fruto: Municipios de Apatzingán, Arteaga, Charo, Lázaro Cárdenas, Morelia, Michoacán. México.

Presentación: Frasco (PET) de 45 gr.

Descripción: El chile habanero chocolate se distingue por su acentuado aroma, sabor intenso, apariencia y alto grado de picor (es uno de los **chiles más picosos** de los cultivados y consumidos en **México**); una característica notable respecto a su picor es su intensidad y breve duración. El fruto cuando es un inmaduro es color verde, cuando madura se torna color chocolate, percibido como café brillante casi morado. El chile habanero chocolate se deshidrata en frío para mantener sus propiedades aromáticas y pungencia (picor); una vez seco, se pasa a un proceso de trituración y se mezcla con sal de mar de Cuyutlán, Colima, para su venta al público, ya sea envasado en frascos de PET de 45 gr o a granel.

Usos: Se sugiere para un toque picante retador en bebidas como clamato, Bloody Mary o micheladas, así como con pizza, alitas de pollo, bbq, mariscos frescos, pescado, sopas y caldos, fruta fresca, hamburguesas, chili con carne.

Propiedades del chile habanero, *Capsicum chinense*:

- Es una excelente fuente de vitamina A, vitamina C y contiene alta concentración de beta carotenos y flavonoides antioxidantes.
- La capsaicina contenida en el chile habanero ayuda a aliviar migrañas y dolores de cabeza.
- Ayuda a aliviar la artritis.
- Posee propiedades antibacteriales, contra la sinusitis. Es un potente antiinflamatorio que alivia dolores musculares y reumáticos.
- El consumo de chile habanero disminuye el colesterol en la sangre.
- Puede aliviar algunos padecimientos intestinales crónicos.
- La capsaicina puede prevenir algunos tipos de cáncer, como del intestino, colon y estómago.
- Es un agente termogénico, ayudando así al cuerpo a quemar grasas y calorías.
- Provoca la producción de endorfinas, un opiáceo endógeno por lo que al consumirlo genera un estado placentero que provoca una sensación eufórica y analgésica, similar a una ligera embriaguez o estar confortablemente aturdido.

Contacto:

IBQ Vicente Tapia Verduzco

Fernando Montes de Oca 181

Col. Chapultepec Norte

CP 58260 Morelia, Mich. MÉXICO.

Teléfono Oficina: (443) 232 0910 Móvil: (443) 165 2090

vicentetapia@yahoo.com

