

FICHAS DESCRIPTIVAS DE LOS PRODUCTOS

OBTENIDOS EN LAS INVESTIGACIONES REALIZADAS
EN 2017



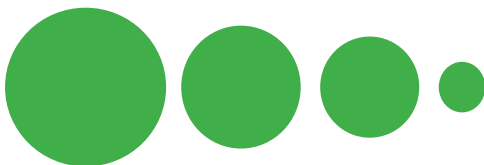
CENTRO DESARROLLO RURAL
SASTIPEM THAJ MESTAPEM
Martín de la Jara - Sevilla



Con estas publicaciones tenemos el objetivo de informar a todo aquel interesad@ en la búsqueda de nuevos proyectos que puedan suponer una salida laboral, o apoyar a aquellas personas que buscan alternativas a los cultivos tradicionales de la zona para complementar rentas y trabajo en otras épocas del año.

Veremos información sobre las técnicas más novedosas que se mueven en el sector agrícola y ganadero, para la búsqueda de sostenibilidad medioambiental y económica.

*También encontraras información acerca de los programas y actividades que desarrolla el **Centro de Desarrollo Rural Sastipem thaj Mestapem**, así como actividades de los centros colaboradores. Además de información sobre otros temas relacionados con la alimentación, salud, movimientos sociales, economía solidaria, etc.*



Datos

www.coceder.org

**Centro Desarrollo Rural
Sastipem thaj Mestapem
Sede Local.**

Polígono Ind. Las Majadas,
51 - 1ª planta

Martín de la Jara - Sevilla

Contacto.

sastipem.medioambiente@gmail.com

Tlf:955825797 - 629928237

**Confederación de Centros de
Desarrollo Rural COCEDER -**

C/Fuente Sol, 2 - Entreplantas,
Valladolid

Contacto.

Tel.: +34 983 37 12 79

Fax: +34 983 20 18 64

Correo electrónico:

info@coceder.org

Colaboradores

Índice

AÑO 2017 / número 002



Información sobre las investigaciones

Fichas Comerciales de Productos

Caracterización Variedades



Todos los derechos no están reservados, puedes hacer difusión, copia, o lo que se te ocurra, siempre con la idea de compartir libremente y

CONTENIDO

Información sobre las investigaciones realizadas en este 2017 en el Centro de Investigación Agraria de la Sierra Sur, perteneciente al Centro Desarrollo Rural Sastipem thaj Mestapem de la localidad de Martín de la Jara - Sevilla.

Fichas comerciales de los cultivos realizados este 2017:

- Ficha de descripción del Tomate Azul
 - Ficha descripción de la Maca
- Ficha de descripción de la Moringa
 - Ficha descripción de la Stevia

INTRODUCCIÓN

Las estrategias de investigación que desarrollamos, tienen como principal desafío ofrecer nuevas herramientas en el campo del desarrollo de estrategias para mejorar nuestro entorno natural y conseguir una mejor relación entre el medio ambiente y las personas que realizan su actividad en él.

La búsqueda de nuevas técnicas agro-ganaderas sostenibles, de desarrollo rural, de nuevos cultivos (tradiciones, locales, autóctonos) que supongan una alternativa o complemento más rentable y sostenible para los/as agricultores/as, ganaderos/as, y demás personas que habitan el medio natural, son parte fundamental de nuestras investigaciones, así colaboramos en la mejora y el desarrollo sostenible y social de las comarcas rurales.

Otra de las labores fundamentales es la de acercar estas investigaciones a las personas que realizan su tarea directa con estas u otras acciones, para informar y transmitir a continuación los resultados obtenidos y poder actuar en consecuencia.

OBJETIVOS

Los principales objetivos que persiguen nuestras investigaciones son:

- Investigar sobre técnicas para la regeneración del entorno natural
- Caracterizar genéticamente las principales especies y variedades cultivadas que puedan ser punto de apoyo para diferentes estrategias
- Dar a conocer la información y técnicas desarrolladas en nuestras investigaciones.

Para este 2017, desde nuestra entidad se han desarrollado varias actividades de investigación que tienen como finalidad, servir de apoyo para un correcto desarrollo de las comunidades rurales de nuestro entorno. A continuación, describimos brevemente las diferentes investigaciones realizadas este año:

Investigación en recursos genéticos locales (semillas de huerta y frutal) para la conservación de la biodiversidad, la lucha contra el cambio climático, el fomento de una cultura alimentaria saludable y dentro del marco del desarrollo rural sostenible.

La conservación, caracterización y evaluación de los recursos genéticos constituye la base de la seguridad alimentaria y del desarrollo sostenible, garantizando el mantenimiento de la biodiversidad.

Desde el CDR se conservan recursos genéticos agrícolas, animales y forestales que contempla la recuperación de especies, razas poblaciones y variedades amenazadas y/o en riesgo de desaparición. Identificar las potencialidades de las distintas selecciones de variedades resulta primordial a la hora de poner en valor la variada genética con la que contamos, además debemos enmarcarlas y priorizar los objetivos en las posibilidades comerciales y de generación de proyectos que nos puedan aportar. La biodiversidad agrícola se encuentra en un momento crítico y la erosión genética es uno de los mayores problemas ambientales. En ello contribuye el modelo agroindustrial que impera, que fomenta la uniformidad de especies y variedades y favorece la pérdida de biodiversidad cultivada.

Por ello la conservación y la puesta en valor de la biodiversidad agrícola, está en mano de todos. En este 2017 basaremos nuestras investigaciones en las variedades de tubérculos (MACA, YACÓN) y una variedad de tomate (AZUL).

Investigación sobre la implantación de cultivos autóctonos y nuevos cultivos con el enfoque ecológico y sostenible, dentro del marco del desarrollo rural sostenible.

Investigación sobre el Cultivo de la Moringa en la Sierra Sur de Sevilla

En la búsqueda de nuevos cultivos que supongan una alternativa o complemento más rentable y sostenible para los/as agricultores/as, realizamos la investigación sobre el cultivo en la Sierra Sur de Sevilla sobre el cultivo de la MORINGA, un árbol originario de la India que destaca por su versatilidad, ya que tanto la corteza, como las hojas, las vainas, las flores, las semillas y las raíces son comestibles.

La moringa es un cultivo que dada sus características nutricionales se está abriendo paso en los mercados tanto nacionales como internacionales, tanto para uso humano como animal. Es una especie de las que se conocen bien sus propiedades, pero no se conoce bien los métodos de cultivo, como densidad y características más importantes a la hora de su cultivo en la zona de la Sierra de Sevilla.

Investigación del cultivo de la Stevia en la Sierra Sur de Sevilla. Fase III

En esta investigación sobre el cultivo de la Stevia en la Sierra Sur de Sevilla, en su fase tercera, dado el buen resultado que está ofreciendo el cultivo y de las posibilidades que ofrece, procedemos a completar la investigación con la identificación de los distintos métodos de propagación de la stevia, y contribuir así a poder facilitar su expansión.

La stevia es un cultivo con proyección de futuro, ya que es la alternativa natural al azúcar, y cada vez está más demandada por una sociedad más concienciada en los aspectos de la salud y la sostenibilidad.



Laguna del Gosque - Martín de la Jara (Sevilla)

Ficha descripción del Producto		
CENTRO DESARROLLO RURAL SASTIPEM THAJ MESTAPEM -COCEDER-		Cultivo del Tomate Azul <i>(Solanum lycopersicum)</i>
Polígono Industrial Las Majadas 51, 1ª planta Martín de la Jara – Sevilla Tlf: 955825797 www.coceder.org		

Nombre	Tomate Azul (variedad de tomate azul ecológica y tradicional)	
Género y Especie	SOLANUM	
Tipo	Hortícola Tradicional	
Familia	SOLANACEAE	
Variedades	Es un tomate originario de América del Norte, más concretamente de la zona de Arizona, pero que lleva años cultivándose en Andalucía, no siendo su cultivo muy extendido.	
Descripción del producto	<p>El tomate azul es un tomate de características únicas, por su color, por su sabor, por su jugosidad y textura. Es un fruto de plantas de tomatas de una variedad especial, por su peculiar color azul índigo oscuro exterior, ya que en el interior son rojos como cualquier tomate. El color proviene de una acumulación de antioxidantes y compuestos que se encuentran de forma natural en otras partes de la planta, y que ésta variedad se va a la piel del fruto, que se torna azul-índigo dependiendo de la exposición solar. Cuanto más Sol, más color adquieren y más oscurecen, pasan del azul eléctrico al azul oscuro, luego índigo y al final casi negro, azul muy oscuro.</p>	
Composición Nutricional	<u>Composición nutricional por 100g</u>	
	Calorías 00	
	Proteína 00 g.	
	Calcio 00 mg.	
	Grasa 00 g.	
	Niacina 00 mg.	
	Tiamina 00 mg.	
	Carbohidrato 00 g.	
	Fósforo 00 mg.	
	Vitamina A U	
	Ceniza 00 g.	
	Agua 00 g.	
	Hierro 00 mg.	
	Fibra 00 g.	
Ácido Ascórbico 00 mg.		
Riboflavina 00 mg.		
Características Nutricionales	<p>Es una variedad muy poco común y original, casi única, muy llamativa y una gran alternativa a otros cultivos convencionales. Revalorizarán cualquier evento gastronómico, ya sea en restauración, alta cocina, gourmet o celebraciones, abriéndose un amplio abanico de posibilidades en sus aplicaciones.</p>	
	<p>Estos tomates azules tienen mayor concentración de vitaminas, minerales y componentes nutritivos que los tomates convencionales, más magnesio, calcio, hierro, zinc, cobre, potasio, bioflavonoides, glutatión (efectivo frente al cáncer), etc...</p>	
Comercialización y Producción	No es una variedad de tomate que se produzca en la actualidad para fines comerciales.	

Diferentes estados de maduración



Diferentes estados de maduración



Diferentes estados de maduración

	Ficha descripción del Producto	
<p>CENTRO DESARROLLO RURAL SASTIPEM THAJ MESTAPEM -COCEDER-</p> <p>Polígono Industrial Las Majadas 51, 1ª planta Martin de la Jara – Sevilla Tlf: 955825797 www.coceder.org</p>		<p>Cultivo de la Maca (var. blanca)</p>

Nombre	MACA (Otros nombres comunes también son maca-maca, maino, ayak chichira, ayak willku)	
Género y Especie	EPIDIUM MEYENII	
Tipo	TUBÉRCULO	
Familia	BRASSICACEAE	
Variedades	Es una fruta originaria de América del Sur, donde se conocen más de 50 especies en estado silvestre.	
Descripción del producto	Es una valiosa raíz de reserva, llamada hipocótilo, de una planta originaria de Perú. La maca ha sido utilizada como alimento y, sobre todo, como remedio natural desde los tiempos de los Incas. Nativa de Perú, la Maca se ha extendido por todo el mundo como una planta medicinal, y aparece citada en la Medicina Herbal Peruana.	
Composición Nutricional	<u>Composición nutricional por 100g</u>	
	Calorías 00	
	Proteína 00 g.	
	Calcio 00 mg.	
	Grasa 00 g.	
	Niacina 00 mg.	
	Tiamina 00 mg.	
	Carbohidrato 00 g.	
	Fósforo 00 mg.	
	Vitamina A 00 U	
	Ceniza 00 g.	
	Agua 00 g.	
	Hierro 00 mg.	
	Fibra 00 g.	
Ácido Ascórbico 00 mg.		
Riboflavina 00 mg.		
Características Nutricionales	Tiene algunas propiedades alimenticias, la maca se emplea como un alimento tanto fresco como seco.	
	La maca posee algunas propiedades medicinales, una de las más popularmente conocidas es la capacidad que posee de generar fertilidad en los animales. Se han realizado investigaciones acerca de sus propiedades afrodisiacas comprobándose que no posee efectos sobre los niveles hormonales humanos en períodos de consumo de 12 semanas.	
	También se le atribuye propiedades benéficas para el sistema nervioso en especial la memoria. Esta raíz peruana es un gran energizante y regulador hormonal. Los efectos beneficiosos divulgados de Maca para la función sexual podrían ser debidos a su alta concentración de proteínas y de nutrientes vitales. Este y otros beneficios fueron comprobados científicamente con maca gelatinizada.	

	<p>No es recomendable el consumo de maca en mujeres que usan anticonceptivos hormonales, ya que puede interferir con las mismas al alterar los niveles de hormonas.</p>
<p>Comercialización y Producción</p>	<p>Hoy ha conquistado importantes mercados en la Unión Europea y Estados Unidos. Sus principales consumidores son Inglaterra y Alemania. Actualmente se cultiva en Perú, Colombia, Bolivia, Ecuador, California, Sudáfrica, Australia, Kenia, India, Egipto, el Caribe, Asia y Hawái. En Sudáfrica se cultiva comercialmente y es procesada como mermelada y conservas. Las frutas enteras son productos de primera necesidad, exportados a menudo. Es cultivada y naturalizada en pequeña escala en Gabón y en otras partes de África central.</p>
<p>Otras Variedades cultivadas</p>	<div data-bbox="560 423 1469 904" data-label="Image"> <p>A photograph showing three maca root tubers of different varieties. From left to right: a red tuber, a black tuber, and a yellow tuber. Each tuber has green, feathery leaves growing from the top. They are resting on a light-colored, sandy soil.</p> </div> <div data-bbox="683 904 1342 936" data-label="Caption"> <p><i>Variedades de Maca (Roja, Negra, Blanca o Amarilla)</i></p> </div> <div data-bbox="571 990 1458 1601" data-label="Image"> <p>A photograph showing a field of young maca plants. The plants have green, feathery leaves and are growing in dark brown soil. The plants are spaced out across the field.</p> </div> <div data-bbox="758 1601 1268 1632" data-label="Caption"> <p><i>Plantas de Maca (var. Blanca o Amarilla)</i></p> </div>

	Ficha descripción del Producto	
<p>CENTRO DESARROLLO RURAL SASTIPEM THAJ MESTAPEM -COCEDER-</p> <p>Polígono Industrial Las Majadas 51, 1ª planta Martin de la Jara – Sevilla Tlf: 955825797 www.cdrsastipem.org www.coceder.org</p>		<p>Moringa oleífera</p>

Nombre	MORINGA OLEIFERA			
Género y Especie	MORINGA			
Tipo	ARBOL			
Familia	Moringaceae			
Variedades	<i>Moringa oleifera</i> , conocido como moringa , ben , es un árbol originario de norte de India. Crece en casi cualquier tipo de suelo, incluso en condiciones de elevada aridez estacional, lo que hace de esta planta un recurso para las poblaciones que habitan en estas zonas.			
Descripción del producto	<p>Las hojas son compuestas, de unos 20 cm de largo, con hojuelas delgadas, oblongas u ovaladas de 1 a 2 cm de largo y de color verde claro.</p> <p>Las semillas son carnosas, cubiertas por una cáscara fina de color café. Poseen estructuras en forma de alas, o semialadas de 2.5 a 3 mm de largo. Al quitar la cáscara se obtiene el endospermo que es blanquecino y muy oleaginoso.</p>			
Composición Nutricional	<u>Composición nutricional por 100g hoja cruda</u>			
	Carbohidratos	8.28 g	<p>Cada 100 g, de vaina con semillas contienen 86,9 g de agua; 2,5 g de proteínas; 0,1 g de grasa, 8,5 g de carbohidratos, fibra 4,8 g, 2,0 g de ceniza; 30 mg de calcio, 110 mg de fósforo, 5,3 mg de hierro, 184 UI de vitamina A, 0,2 mg de niacina, 120 mg de ácido ascórbico, 310 µg de cobre y 1,8 µg de yodo. El núcleo de la semilla contiene 38,4 g de proteína cruda y 34,7% de aceite graso. El aceite de la semilla contiene 9,3% de ácido palmítico, 7,4% de ácido esteárico, 8,6% ácido behénico y 65,7% de ácido oleico. Entre los ácidos grasos también han sido reportados los ácidos mirístico y lignocérico. La torta después de la extracción de aceite contiene 58,9% de proteína cruda.</p> <p>Las hojas contienen por cada 100 g: 75 g de agua, 6,7 g de proteínas, 1,7 g de grasa, 14,3 g de carbohidratos, 0,9 g de fibra, 2,3 g de ceniza, 440 mg de calcio, 70 mg de fósforo, 7 mg hierro, 110 µg de cobre, 5,1 µg de yodo, 11.300 UI de vitamina A, 120 µg vitamina B, 0,8 mg de ácido nicotínico, 220 mg de ácido ascórbico y 7,4 mg de tocoferol. Se encuentran sustancias estrogénicas, incluyendo el compuesto antitumoral β-sitosterol y una pectín esterasa.</p>	
	• Fibra alimentaria	2 g		
	Grasas	1.40 g		
	Proteínas	9.40 g		
	Agua	78.66 g		
	Retinol (vit. A)	378 µg (42%)		
	Tiamina (vit. B₁)	0.257 mg (20%)		
	Riboflavina (vit. B₂)	0.660 mg (44%)		
	Niacina (vit. B₃)	2.220 mg (15%)		
	Vitamina B₆	1.200 mg (92%)		
	Vitamina C	51.7 mg (86%)		
	Calcio	185 mg (19%)		
	Hierro	4 mg (32%)		
	Magnesio	147 mg (40%)		
Fósforo	112 mg (16%)			
Potasio	337 mg (7%)			
Sodio	9 mg (1%)			
Zinc	0.60 mg (6%)			
	Análisis proximal	Hojas frescas	Vainas	Semillas

Características Nutricionales		%	%	%
	Humedad (%)	79,72	75,80	47,20
	Proteínas (%)	5,52	7,10	17,50
	Grasa (%)	1,46	1,80	15,10
	Cenizas (%)	2,12	1,10	2,10
	Carbohidratos (%)	11,14	14,30	18,10
	Energía (Kcal/100)	207,42	226,00	439,00
	Calcio (mg/100 g)	22,32	2,10	3,40
	Potasio (mg/100g)	11,84	12,80	18,30
	Hierro (mg/100 g)	24,26	1,60	7,10
	Carotenos (ug/100 g como β - caroteno)	3911,52	3327,70	114,40
Vitamina C (mg/100 g)	109,30	0,10	0,10	

Comercialización y Producción

Hoy ha conquistado importantes mercados en la Unión Europea y Estados Unidos. Sus principales consumidores son Inglaterra y Alemania. Actualmente su consumo en capsulas se está popularizando por su alto valor nutritivo, está considerado como un superalimento.



1 POLVO DE HOJA DE MORINGA

Productos Obtenidos



2 HOJA DE MORINGA



3 VAINA DE SEMILLAS MORINGA

	Ficha descripción del Producto	
<p>CENTRO DESARROLLO RURAL SASTIPEM THAJ MESTAPEM -COCEDER-</p> <p>Polígono Industrial Las Majadas 51, 1ª planta Martín de la Jara – Sevilla Tlf: 955825797 www.cdrsastipem.org www.coceder.org</p>		<p>Stevia rebaudiana</p>

Nombre	STEVIA REBAUDIANA
Género y Especie	STEVIA
Tipo	ARBUSTO
Familia	Asteraceae
Variedades	<p>Existen multitud de variedades de stevia en Sudamérica, de donde es originaria, pero para uso como edulcorante y con principios medicinales, hasta el momento la más empleada es la variedad Stevia rebaudiana Bertoni. Existen otras especies como Stevia eupatoria, S. obata, S. plummerae, S. salicifolia, S. serrata, etc.</p>
Descripción del producto	<p>Stevia rebaudiana pertenece a la familia Asteraceae es una planta herbácea perenne, tallo erecto, subleñoso, pubescente. Durante su desarrollo inicial no posee ramificaciones, tornándose multicaule después del primer ciclo vegetativo, llegando a producir hasta 20 tallos en tres a cuatro años. Puede alcanzar hasta 90 cm de altura en su hábitat natural y en los trópicos puede llegar a tener alturas superiores a 100 cm.</p> <p>La raíz es, pivotante, filiforme, y no profundiza, distribuyéndose cerca de la superficie.</p> <p>Hojas de la stevia o stevia La S. rebaudiana tiene hojas elípticas, ovales o lanceoladas, algo pubescentes; presentan disposición opuesta en sus estados juveniles, y alternas cuando las plantas llegan a su madurez fisiológica, previa a la floración.</p> <p>Flor de la stevia o stevia La flor es hermafrodita, pequeña y blanquecina; su corola es tubular, pentalobulada, en capítulos pequeños terminales o axilares, agrupados en panículas corimbosas.</p> <p>Se clasifica como una planta de día corto, situando el fotoperiodo crítico de 12 a 13 horas según el ecotipo.</p>
	<u>Composición nutricional por 100g hoja cruda</u>

Composición Nutricional	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Carbohidratos</th> <th>100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Fibra alimentaria</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Agua</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Retinol (vit. A)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Tiamina (vit. B₁)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Riboflavina (vit. B₂)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Niacina (vit. B₃)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B₆</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Vitamina C</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Magnesio</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Fósforo</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Potasio</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	Carbohidratos	100 g	• Fibra alimentaria	0 g	Grasas	0 g	Proteínas	0 g	Agua	0 g	Retinol (vit. A)	0	Tiamina (vit. B ₁)	0	Riboflavina (vit. B ₂)	0	Niacina (vit. B ₃)	0	Vitamina B ₆	0	Vitamina C	0	Calcio	0	Hierro	0	Magnesio	0	Fósforo	0	Potasio	0	Sodio	0	Zinc	0	<p>El principal componente que posee la stevia es su alto contenido en esteviosidos.</p> <p>El esteviósido, 85 – 95% de pureza, es una mezcla de 8 glicósidos diterpénicos, entre los que predomina el esteviósido (50%) y el rebaudiósido A (30%). Los otros glicósidos (rebaudiósido B, dulcósido A, estevioviósidos, esteviol e isoesteviol) están presentes en cantidades no detectables.</p> <p>Aspecto Físico y color: Los cristales tienen aspecto de polvo muy fino, de color blanco marfil e inodoro.</p> <p>Dulzor: Es el factor más importante. Su poder endulzante es 300 veces más que la sacarosa. Es decir, un gramo del esteviósido sustituye a 300 gramos de sacarosa.</p> <p>Presión osmótica: es menor y ello mantiene la forma de los alimentos.</p> <p>Metabolismo: No se metaboliza en el organismo, por lo tanto, es a calórico y muy adecuado para uso dietético.</p>
	Carbohidratos	100 g																																				
• Fibra alimentaria	0 g																																					
Grasas	0 g																																					
Proteínas	0 g																																					
Agua	0 g																																					
Retinol (vit. A)	0																																					
Tiamina (vit. B ₁)	0																																					
Riboflavina (vit. B ₂)	0																																					
Niacina (vit. B ₃)	0																																					
Vitamina B ₆	0																																					
Vitamina C	0																																					
Calcio	0																																					
Hierro	0																																					
Magnesio	0																																					
Fósforo	0																																					
Potasio	0																																					
Sodio	0																																					
Zinc	0																																					
Comercialización y Producción	<p>Cada vez son más las empresas de alimentos y bebidas que usan la stevia para ayudar a crear productos alimenticios y bebidas de gran sabor, con menos calorías totales. En consecuencia, verá una reducción en las calorías totales por ración. En la etiqueta de ingredientes, puede que vea la stevia indicada de formas diferentes: stevia, extracto de stevia, rebaudiósido A, Reb A, glicósidos de esteviol y otras variantes, dependiendo del país y del fabricante.</p> <p>Actualmente encontrará la stevia en más de 5000 alimentos y bebidas de todo el mundo, entre los que se incluyen refrescos, zumos, aguas, leches con sabores, yogures, productos horneados, cereales, aliños para ensaladas, salsas, golosinas, endulzantes de mesa y mucho más.</p> <p>Esta potente combinación de endulzante sin calorías y de origen vegetal hace que la stevia sea única en el mundo de los alimentos y las bebidas.</p> <p>Desde principios de 2008, numerosos organismos reguladores a nivel mundial han aprobado la stevia como ingrediente, pero, en realidad, la planta stevia fue descubierta hace más de 200 años en Sudamérica. España ha permitido la venta y distribución de hoja seca este 2017.</p>																																					
Productos Obtenidos																																						



1 HOJA SECA DE STEVIA



2 EXTRACCTO REFINADO DE STEVIA

Centro Desarrollo Rural Sastipem thaj Mestapem

Polígono Industrial Las Majadas 51, 1ª planta
Martín de la Jara - Sevilla
asosastipem@yahoo.es

