

MAYOR INFORMACIÓN

Ayllu Majasaya Mujlli, Comunidad Japo
Km 127, Carretera Cochabamba- Oruro
Prov. Tapacarí - Cochabamba

Centro Universitario AGRUCO

Av. Petrolera Km. 4 1/2 (Fac. Agronomía).
Telf. /Fax: (+591-4) 4762180 - 4762181 Casilla 3392
Cochabamba - Bolivia
Email: agruco@agruco.org; <http://www.agruco.org>

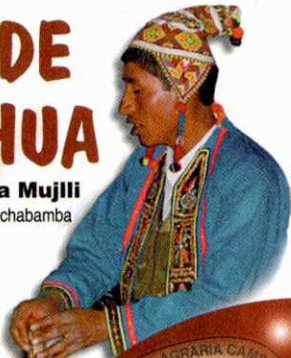
APOYAN Y FINANCIAN:



PITO DE CAÑAHUA

Ayllu Majasaya Mujlli
Provincia Tapacarí, Cochabamba

100 %
NATURAL





CAÑAHUA:

Nombre Científico: *Chenopodium pallidicaule* Aellen

Origen: Región andina de sudamerica.

Ecología: Puna con altitudes superiores a 3500 msnm.

Clima: Frío con temperatura media de 6.5 °C

CONSUMO:

SECO: Puro o con azúcar o miel al gusto.

HÚMEDO: Añadir agua o leche o yogurt más miel o azúcar al gusto

ALIMENTO ORIGINARIO DE LOS ANDES CON ALTO VALOR NUTRITIVO

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

Carbohidratos (g)	60.13	Calcio (mg)	190.00
Proteína (g)	17.40	Magnesio (mg)	290.00
Grasa (g)	8.60	Potasio (mg)	710.00
Agua (g)	4.00	Hierro (mg)	22.20
Ceniza (g)	3.15	Zinc (mg)	4.40
Fibra cruda (g)	6.74		