

*quando o consumidor
descobrir, vai exigir.*

FD00009

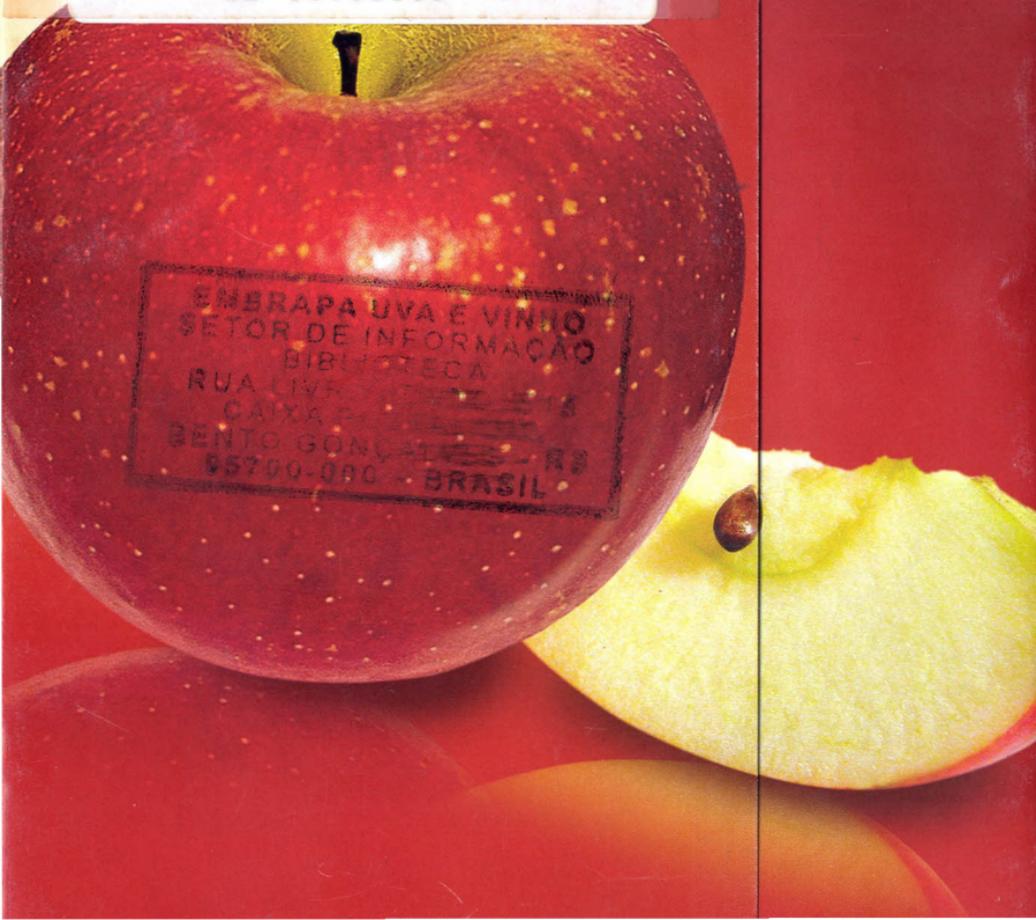
CNPUV

2006

FD-08.00009



EMPRESA UVA E VINHO
SETOR DE INFORMAÇÃO
BIBLIOTECA
RUA LIVRE 1511 - 15
CAIXA POSTAL 1511
BENTO GONÇALVES - RS
95700-000 - BRASIL





a maçã e seus benefícios

Por suas diversas características nutricionais, as maçãs são ideais para compor uma dieta saudável.

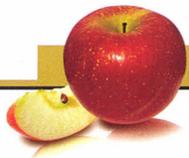
É uma boa fonte de fibra, vitaminas e minerais e tem poucas calorias.

É boa para o cérebro, contribui para um sono tranquilo, ajuda a impedir a formação de cálculos, é depurativo do sangue e auxilia na prevenção de várias infecções.

O açúcar presente na maçã (frutose) é lentamente absorvido pelo organismo permitindo assim que os diabéticos possam consumi-la.

Uma maçã por dia ajuda no controle do colesterol e na prevenção de doenças cardiovasculares.

dicas de compra



Itens a serem observados na hora da compra:

- Se é firme ao tato
- Se é crocante
- Se é suculenta
- Se possui a coloração típica da espécie
- Se não possui podridões
- Se não possui cortes ou ferimentos

O tamanho e os defeitos são itens que compõem as categorias das frutas (CAT. 1, 2 e 3). A maçã, independente do tamanho e da categoria, pode ser de qualidade desde que atenda os requisitos acima.

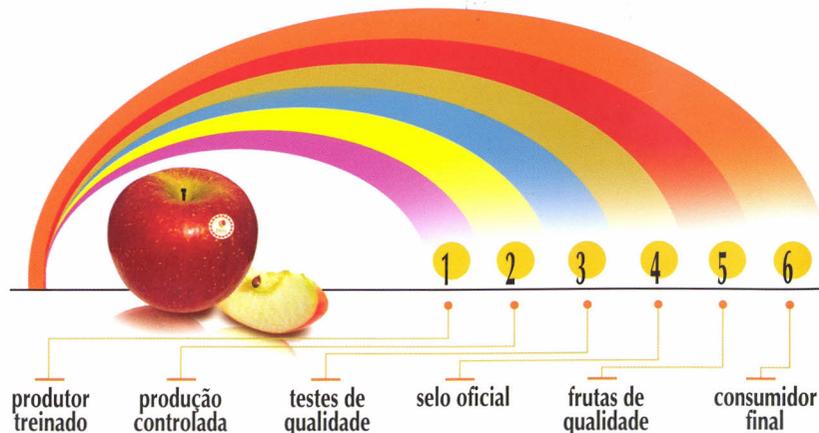
A melhor forma de conservá-las para o consumo é na geladeira, dentro de embalagem plástica.

produção integrada, o que é?



A Produção Integrada surgiu na Europa, na década de 70, através da Organização Internacional da Luta Biológica (OILB), com sede em Bruxelas (Bélgica). No Brasil, a Produção Integrada começou a ser pesquisada em 1997, sendo a maçã a primeira fruta a ter o sistema estabelecido. Trata-se de um sistema de cultivo que controla e registra todo o processo de produção, sendo fiscalizado durante a produção e comercialização, por instituições credenciadas no Inmetro, gerando produtos certificados, de alta qualidade.

Antes da fruta alcançar o ponto de venda são realizadas análises de resíduos de agrotóxicos. Ao fim do processo, o produto com aprovação final, recebe um selo oficial que garante a qualidade da fruta, bem como o histórico de sua produção (rastreabilidade).



benefícios da produção integrada

Por seguir normas estabelecidas, o produto gerado pela Produção Integrada, possui qualidade atestada, trazendo benefícios tanto para os consumidores, quanto para o produtor, devido à redução no uso de agrotóxicos.

O estabelecimento de normas visa, ainda, a obtenção de frutas de qualidade, saborosas, provenientes de pomares com as mais modernas técnicas de cultivo, além da preservação ambiental.



valor nutricional

Água: 84%

Áçúcar: 14%

Proteínas: 0,4%

Gorduras: 0,5%

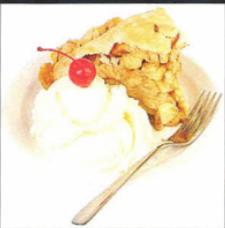
Minerais: 0,3%

Vitamina C: 17 mg/100 g

Fibra: 0,8%

Calorias: 60 cada 100 g





Torta Alemã de Maçã

receita de culinária

INGREDIENTES:

MASSA

- 300 g de farinha
- 200 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 1 gema
- 1 colher (sopa) de vinho tinto

RECHEIO

- 6 maçãs (1 kg)
- 1 colher (sopa) de vinho tinto
- 100 g de uva passa branca sem semente

MODO DE PREPARO

MASSA

1. Misture bem a manteiga com o açúcar, junte a gema e acrescente o vinho.
2. Adicione a farinha e amasse até obter uma massa homogênea mas gordurosa e pegajosa.
3. Divida a massa em duas porções na proporção 2/3 e 1/3.
4. Leve à geladeira, por 1/2 hora.

RECHEIO

1. Descasque as maçãs e corte em fatias médias.
2. Misture as maçãs, o vinho e a uva-passa.
3. Cozinhe no vapor até amolecer.
4. Forre o fundo e as laterais de uma forma desmontável com os 2/3 da massa.
5. Coloque o recheio.
6. Com o restante da massa, faça rolinhos bem finos e monte uma grade sobre o recheio.
7. Asse, em forno médio, até a massa estar dourada.

Quando o consumidor descobrir,

FD - 08.00009



9521-1

2006

Realização:



Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento



Apoio:

Rasip, Super Apolo e Super Cesa.
ABPM, CNPq, Instituto Biológico, Agapomi e Epagri,
UFRGS e Fundação Pró-Sementes.