



Hongos Kawsay

Aliméntate rico y saludable

Pensado en los paladares más exigentes,
manteniendo una cultura de cuidado al
medio ambiente.

Catálogo 2023

Nuestros Productos

En **Hongos KAWSAY** ofrecemos una variedad de productos a base de hongos ostra, cultivados de manera natural, los cuales debido a su versatilidad y propiedades alimenticias brindan diferentes alternativas para poder emplearlos creando productos únicos satisfaciendo el paladar de los comensales más exigentes.

Nuestros **procesos de producción** van acorde a nuestra política de cuidado del medio ambiente, utilizando materias primas del residuo de la industria maderera, reduciendo la huella de carbono generada en la zona.

En **Hongos KAWSAY**, realizamos productos a base de hongos ostra, por lo que, trabajamos con nuestros proveedores llevando un trato justo, beneficiando a nuestros agricultores y sus familias.

Contáctanos para obtener más información sobre cómo podemos ayudarte con nuestros productos.



Quinotto



El inigualable valor nutricional que aportan la Quinoa, los hongos ostra, las verduras y especias, se pueden aprovechar en una porción de 50g de Quinotto. Los beneficios para nuestro organismo incluyen:

Quinoa

Contiene más proteína que cualquier otro cereal y ayudan en los diversos problemas de salud como: enfermedades autoinmunes, musculares, hipertensión, anemia, obstrucciones de los vasos sanguíneos.

Hongos Ostra

Alto contenido de aminoácidos esenciales, proteínas y bajo valor calórico

Cebolla

Es un antioxidante, más potente que la vitamina E, tiene propiedades antiinflamatorias, antialérgicas y protectoras frente al cáncer.

Pimiento

Fuente de carotenos y con propiedades antioxidantes.

Zanahoria

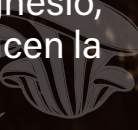
Rica en fósforo, el cual vigoriza las mentes y cuerpos cansados. Muy útil para eliminar los cólicos y favorece la digestión.

Apio

Ayuda a regular las bacterias en el intestino, mejorar la digestión, facilita la absorción de nutrientes.

Espinaca

Fuente de nutrientes como potasio, magnesio, folato, hierro, calcio y vitamina A, que reducen la inflamación

Hongos
Kawsay 

Hongos Ostra

Frescos

Son de **textura firme y aroma único**, con un sabor carnosos lo que los hace muy versátiles para preparar los más variados platillos tanto en el hogar como en la alta cocina, siendo el acompañante principal para pastas, salsas, asados, etc.

Desde el punto de vista **nutritivo**, destacan por su contenido de aminoácidos esenciales, proteínas, vitaminas y su bajo valor calórico, por lo que son un buen complemento para una **alimentación saludable**, además se le atribuyen propiedades medicinales, como ayudar a bajar el colesterol, fortalecimiento inmunológico, acciones antivirales, antiinflamatorias, propiedades anticancerígenas y ayudan a mejorar la digestión.

Tienen una duración de 8 a 12 días en enfriamiento.

Hongo Ostra Fresco


A close-up photograph of several dried oyster mushrooms, showing their characteristic gills and stems. The mushrooms are a light tan color and are piled together. A dashed white line points from the text 'Hongo Ostra Seco' to one of the mushrooms.

Hongo Ostra Seco

Hongos Ostra *Secos*

Los hongos ostra en su estado deshidratado nos ayuda a conservar su tiempo de vida en nuestra alacena, además de guardar y potenciar sus propiedades medicinales y nutricionales siendo una fuente importante de selenio para el metabolismo humano y poseer efectos antioxidantes, además su alto contenido de polisacáridos conlleva una acción beneficiosa sobre el sistema inmunológico.

Los hongos ostra secos son requeridos por su versatilidad de preparación y sabor exquisito mucho más intenso que el de los hongos frescos, que los hace apetecible en la alta cocina e ideales en sopas, salsas o acompañando a un plato principal.

Hongos
Kawsay 

Hongos Kawsay



Aliméntate rico y saludable

Dirección: Parroquia Augusto N. Martínez, calles Pacana y Serbal.

Contacto: (+593) 99 815 6068 / (+593) 99 789 4891

hongoskawsay.com



Ambato - Ecuador