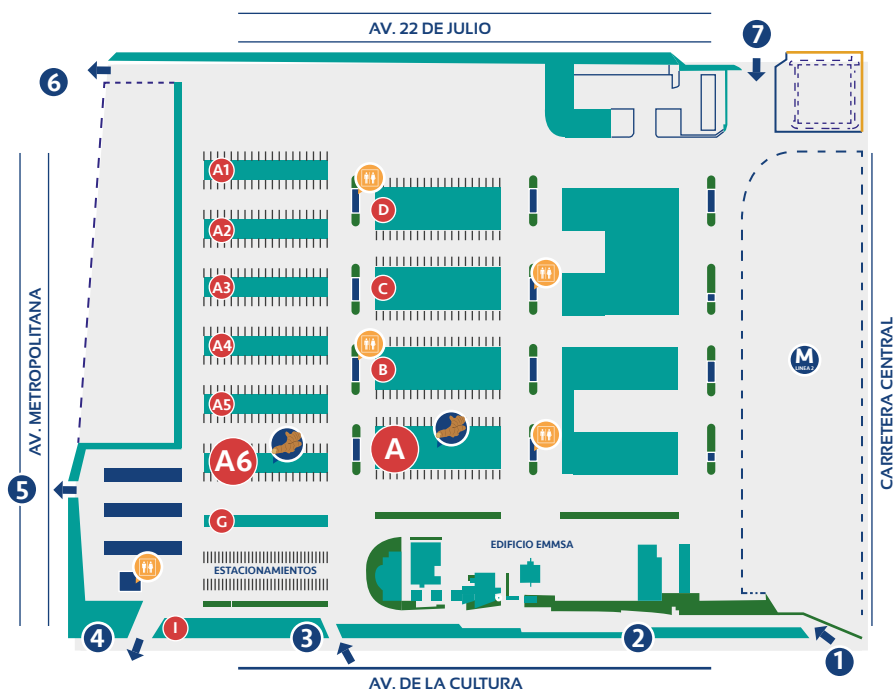


¿DÓNDE LO ENCUENTRAS?

Lo podrás encontrar en los pabellones A y A6 del GMML. El ingreso peatonal es por la puerta N°3 y vehicular por la puerta N°1.



¿SABÍAS QUÉ?

Posee propiedades anticancerígenas, especialmente ayuda a frenar el crecimiento de las células de cáncer de ovario.



Av. La Cultura N° 808, Santa Anita, Lima - Perú

Tel.:(01) 518-2800

f EmpresaMunicipaldeMercados

t emmsalima

EMMSA GMML

www.emmsa.com.pe



EL KION

www.munlima.gov.pe



MUNICIPALIDAD DE
LIMA



EL KION

Historia

El jengibre o kion tiene sus orígenes en el arte culinario de las más antiguas civilizaciones. Los chinos ya lo usaban en el siglo VI a. C., y los comerciantes árabes, antes del primer siglo d.C.

El kion es una planta asiática, originaria de la isla de Java, India y China, de donde se difundió por las regiones tropicales del mundo. Es conocido en Europa desde los tiempos muy remotos, hacia donde fue llevado por medio de las Cruzadas.

Ficha técnica

Nombre científico: Zingiber officinale

Nombre común: Kion

Origen: Este de Asia

Familia: Zingiberaceae

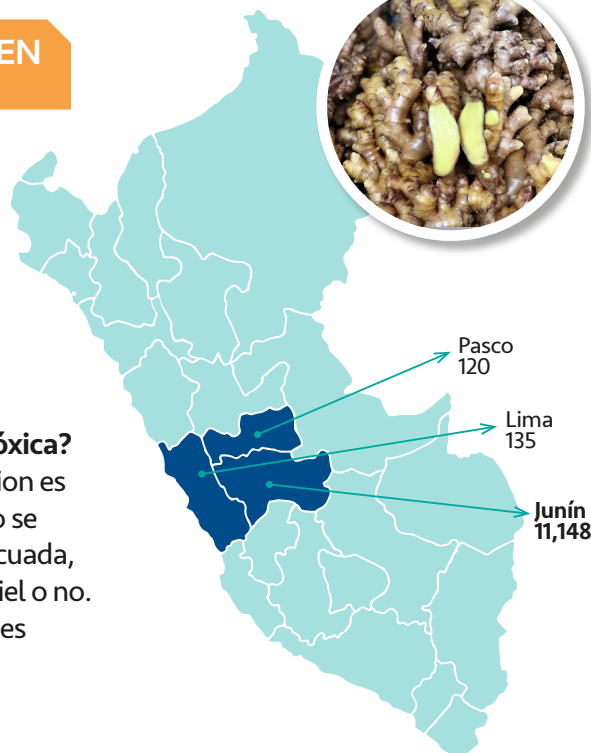
Color: Color cenizo por fuera y blanco amarillento por dentro

Nutrientes: Vitaminas B6 y C, y minerales como el calcio, fósforo, magnesio, potasio y zinc

Tiene una propiedad analgésica, alivia el dolor de cabeza y los dolores estomacales.

PROCEDENCIA Y VOLUMEN DEL KION

El kion proviene de Junín y registra un **ingreso anual de 11 mil toneladas.**



CONSEJITO

¿Se come la piel del kion?, ¿Es tóxica?

Lo cierto es que la toxicidad del kion es leve, y únicamente ocurre cuando se consume más cantidad de la adecuada, independientemente de si lleva piel o no. De esta forma, la piel del kion no es tóxica y podemos comerla si no queremos quitarla.

PRECIOS DEL KION

El precio se determina de acuerdo a la oferta y la demanda del producto. Podemos apreciar que los precios más altos se registraron en el mes de setiembre a diciembre y los más bajos se registraron de enero a mayo.

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
KION	2.43	2.47	2.43	2.70	2.72	3.17	2.80	2.62	3.27	4.44	3.85	3.93

Fuente: SAFIM / Elaborado: GPPE - SGE

RECETITAS



Té de kion, Pon un trozo de 20 a 40 gramos de kion en una taza, y agrega agua hirviendo. Deja reposar durante 5 minutos. Puedes agregar un pedazo de limón o un poco de miel.