

¿DÓNDE LO ENCUENTRAS?

La podrá encontrar en el pabellón A4 del GMML.

El ingreso peatonal es por la puerta N° 3 y vehicular por la puerta N°1.



¿SABÍAS QUÉ?

La Chirimoya ayuda a reducir las náuseas durante el embarazo debido a su alto contenido de fibra, ayuda a eliminar el colesterol asimismo absorbe los ácidos biliares.



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

Tel.: (01) 518-2800

f EmpresaMunicipaldeMercados

t emmsalima

EMMSA GMML

www.emmsa.com.pe



LA CHIRIMOYA

www.munlima.gov.pe



MUNICIPALIDAD DE
LIMA

LA CHIRIMOYA



La chirimoya tiene su origen en la cordillera de Los Andes, concretamente en lo que en la actualidad serían países como Perú y Ecuador. Los conquistadores españoles la denominaron "manjar blanco", debido a su dulzura, aunque el nombre con el que se conoce en la actualidad proviene del quechua chirimoya o "semillas frías", ya que en esa zona

germina en latitudes elevadas. En tumbas peruanas de época prehistórica se han encontrado vestigios en forma de jarrones de terracota que recrean la silueta de una chirimoya. Tras el descubrimiento del Nuevo Mundo, los españoles llevaron la chirimoya hasta las mesas de Europa, África y Oriente.

Ficha técnica

Nombre científico: Annona cherimola

Nombre común: Chirimoya

Origen: Cordillera de los Andes

Familia: Annonaceae

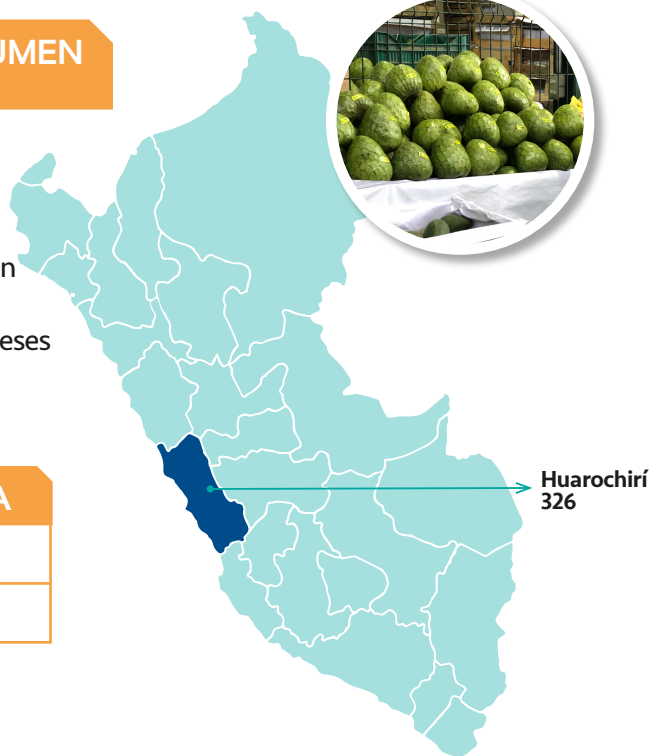
Color: Verde por fuera

Nutrientes: Vitaminas B y C, carbohidratos, calcio, fósforo, agua, ácido ascórbico y riboflavina.

La chirimoya contiene un alcaloide que regula la segregación de químicos que ocasionan depresión.

PROCEDENCIA Y VOLUMEN DE LA CHIRIMOYA

La mayor procedencia de Chirimoya es de Huarochirí ingresando al año 326 toneladas, seguida de Lima con un ingreso de 16 toneladas. Su mayor producción es en los meses de Julio y Agosto.



CONSUMO PER CÁPITA



0.003 Kg. / año

Fuente: INEI-2009

PRECIOS DE LA CHIRIMOYA

Actualmente a la Chirimoya se le considera un producto élite, es por eso que su precios durante el año no varía y es aproximadamente entre S/4.50 y S/ 5.50 Kg.

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
CHIRIMOYA	5.60	5.30	5.52	5.44	5.15	4.05	4.10	4.56	4.84	5.19	6.41	6.65

Fuente: SAFIM / Elaborado: GPPE - SGE

RECETITAS



Soufflé de Chirimoya, batir ligeramente las claras hasta punto nieve. Añadir cinco cucharadas de azúcar y seguir batiendo hasta obtener punto cinta. Espolvorear la maicena, con un colador. Dividir la masa en tres y vertir en moldes forrados con papel manteca. Llevar al horno de 180° C por 20 minutos. Sacar y colocar las tres capas de soufflé, chantilly, manjar blanco y gajos de chirimoya previamente bañados con jugo de limón.