



*Alimentos orgánicos a domicilio*

En estas fiestas

¡sigue celebrando con nosotros!

\* Pan de Pascua 100% orgánico: todo un éxito

[www.apiopaltachile.cl](http://www.apiopaltachile.cl)

# ¡Felices Fiestas!

**S**iempre ha sido igual: celebramos dos de las fiestas más importantes del año – **Navidad y Año Nuevo** con apenas una semana de diferencia entre una y otra. Pero como los motivos para festejar y compartir junto a quienes más queremos nunca son escasos, son pocos quienes alegan por ello y la celebración tiene que ser perfecta.

**A**piopalta, comprometida siempre con todos los detalles y para que tus invitados reciban productos de la máxima calidad y libres de tóxicos y pesticidas, **también funcionará durante esta semana** para que nuestros alimentos estén a la puerta de tu casa y, luego, servidos en tu mesa y listos para celebrar.



**E**sta semana, queremos seguir recomendando el **pan de pascua 100% orgánico**

que ha preparado la chef María Meza para estas fiestas. ¡Está realmente delicioso! Y, además, puedes sorprender a tus invitados con los **vinos** de uvas libres de pesticidas que guardamos en nuestras despensas especialmente para tus ocasiones más importantes.



## Ideas para celebrar con

*Acá van más ideas para seguir sorprendiendo a tus invitados*

### Tomatitos de Cocktail

Son una excelente alternativa para un aperitivo sano y delicioso pero, también, decoran tus ensaladas entregándoles color y sabor.

### Hierbas Frescas y Café

Nada mejor que cerrar una cena extraordinaria con infusiones naturales y de aromas penetrantes y evocadores o, para quienes buscan emociones más fuertes, con un **café orgánico** de sabor inolvidable. ¡Es perfecto para comenzar como se debe el 2008!

## REPARTOS DURANTE ESTA SEMANA

Los despachos se realizarán el día **miércoles 26** de diciembre en la tarde para las comunas de La Reina, Peñalolén y Santiago Centro, y el **jueves 27** durante todo el día para Las Condes, Providencia, Ñuñoa y Lo Barnechea.



## Pasta de Aceitunas

Para darle un toque novedoso a tu picoteo de fin de año, inténtalo con la **pasta de aceitunas** 100% orgánicas de nuestra despensa.

# Receta de la semana: Pepinos con yogurt y menta

## INGREDIENTES

- 2 pepinos medianos
- 300 cc. De yogurt natural sin endulzar
- Una cucharada de hojas de menta previamente lavadas.
- Sal

## PREPARACION

Se pelan los pepinos dejando, en algunas partes, leves franjas de cáscara y, luego, se cortan en rebanadas de 1cm de grosor, las cuales son nuevamente cortadas en cuatro. Se amortiguan por 10 minutos en agua con sal. Luego, una vez escurrida el agua, se les agrega el yogurt, la menta y la sal y se revuelve.

Se puede decorar con hojas de menta para la presentación del plato.



**Pedidos: Lunes y martes en [www.apiopaltachile.cl](http://www.apiopaltachile.cl)**

**o llámanos al (02) 284 92 76 o al (02) 322 20 89**

## ALGUNOS DE NUESTROS PRODUCTOS

### El Huerto

|                    |            |          |
|--------------------|------------|----------|
| Achicoria          | Unidad     | \$ 449   |
| Arúgula            | 200 grs    | \$ 990   |
| Ajo                | Cabeza     | \$ 300   |
| Betarraga          | Unidad     | \$ 749   |
| Brote Linaza       | 50 grs     | \$ 490   |
| Cilantro           | 200 grs    | \$ 590   |
| Cebollín           | Atado      | \$ 700   |
| Espinaca Premium   | 200 grs    | \$ 890   |
| Perejil            | Atado      | \$ 570   |
| Cebolla nueva      | Unidad     | \$ 300   |
| Lechuga escarola   | Unidad     | \$ 510   |
| Lechuga Francesa   | Unidad     | \$ 510   |
| Palta Hass         | Kilo       | \$ 1.800 |
| Papas              | Kilo       | \$ 1.150 |
| Perejil            | Atado      | \$ 590   |
| Porotos verdes     | Kilo       | \$ 2.100 |
| Pepino             | Unidad     | \$ 310   |
| Rabanito           | Atado      | \$ 590   |
| Tomates            | Kilo       | \$ 1.100 |
| Zanahoria          | Atado      | \$ 900   |
| Zapallos italianos | Unidad     | \$ 390   |
| Zucchini           | 4 unidades | \$ 990   |

### Frutas

|                |          |          |
|----------------|----------|----------|
| Frambuesas     | 300 grs  | \$ 2.500 |
| Frutillas      | 1/2 kilo | \$ 1.500 |
| Limón          | Kilo     | \$ 650   |
| Puré de Lúcumá | 250 grs  | \$ 1.250 |
| Ciruelas       | Kilo     | \$ 800   |
| Naranja jugo   | Kilo     | \$ 750   |

### Ensaladas

|                     |         |          |
|---------------------|---------|----------|
| Ensalada ApioPalta  | 200 grs | \$ 1.500 |
| Ensalada Asiática   | 200 grs | \$ 1.500 |
| Ensalada Baby Green | 200 grs | \$ 1.200 |
| Zanahoria/Perejil   | 200 grs | \$ 1.300 |
| Betarraga/Cilantro  | 200 grs | \$ 1.500 |

### Panadería y Lácteos

|                           |            |          |
|---------------------------|------------|----------|
| Yogurt natural descremado | Litro      | \$ 2.590 |
| Pan Integral              | Kilo       | \$ 1.600 |
| Huevos de campo           | Docena     | \$ 1.900 |
| Huevos azules             | 1/2 docena | \$ 1.200 |
| Harina Integral           | Kilo       | \$ 1.100 |
| Queso Mantecoso           | 1/4 kilo   | \$ 2.200 |
| Pizza (masa)              | Unidad     | \$ 1.700 |
| Pan de Pascua             | Unidad     | \$ 6.500 |
| Galletas (Avena)          | 6 galletas | \$ 1.900 |
| Galletón (Avena y pasas)  | 3 galletas | \$ 1.900 |
| Tofu                      | 250 grs.   | \$ 2.450 |
| Mayonesa de soya          | 220 grs.   | \$ 2.450 |
| Leche fresca              | Litro      | \$ 1.500 |

### La Despensa

|                            |          |          |
|----------------------------|----------|----------|
| Aceite de Oliva            | 250 cc.  | \$ 3.300 |
| Granola                    | 120 grs. | \$ 2.500 |
| Azúcar de caña             | 800 grs. | \$ 3.300 |
| Café molido                | 250 grs. | \$ 4.350 |
| Miel orgánica              | 1/2 kilo | \$ 3.100 |
| Mermeladas (limón, kiwi)   | 185 grs. | \$ 1.950 |
| Pasta aceitunas            | 185 grs. | \$ 2.600 |
| Salsa de tomate            | Litro    | \$ 3.550 |
| Spaghetti / Fusilli Quinoa | Caja     | \$ 2.650 |
| Arroz blanco               | Kilo     | \$ 2.200 |
| Vinagre manzana            | 250 cc.  | \$ 1.950 |

## OFERTAS ESPECIALES

### Canasta Familiar

*Acelga (atado), betarraga (atado), brócoli, Cebolla nueva (3 unidades), cilantro (atado), espinaca( 400 grs), 2 lechugas de la estación, limón (1 kilo), naranja de mesa (1 kilo) y zanahoria (atado) y 4 zapallitos Italianos.*

**Valor : \$ 10.000**

### Canasta Mix

*Acelga (atado), alcachofines (bandeja 14 unidades), brócoli, Cebolla nueva (3 unidades), cibullett (atado), espinaca( 400 grs), 2 lechugas de la estación, limón (1 kilo), palta hass (1 kilo), perejil (atado), zanahoria (atado), 4 zapallitos Italianos, naranja de mesa (1 kilo) y frutillas (1/2 kilo).*

**Valor : \$ 15.000**

### Pack verde

*Ensalada ApioPalta y Vinagre de Frutilla.*

**Valor : \$ 4.000**

### Canasta Bebe

*Alcachofines (14 unid), Avena o Mijo (1/2 kilo), Betarraga (atado), Brócoli, Espinaca (400 grs), Lentejas (1/2 kilo), Naranja jugo (1 kilo), Zanahoria (atado), Zapallo (1 kilo), yogurt (1 litro) Manzana chips.*

**Valor: \$ 15.000**

**Todas nuestras canastas en [www.apiopaltachile.cl](http://www.apiopaltachile.cl)**

**Servicio Apio Palta (Armado y despacho a domicilio) \$ 3.000**

**Se aplica a todos los envíos**