



*Canastas orgánicas a domicilio*

**\* Llegó Marzo lleno de novedades !!!**

*\* Nuevas canastas, choclos, frambuesas, Cursos de cocina, rúcula, más recorridos, zapallo, pimientos, miel, tráenos un amigo, pan integral, jugos naturales, Más recorridos ...*

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

# Un regreso lleno de sorpresas

**7** es el número de la suerte con que comenzamos este año. Y es que **siete** son las nuevas canastas que tenemos para ustedes. Para las parejas o quienes viven sólo, la novedad es nuestra **Canasta para 2** (\$10.000 + despacho), **muchas cosas pero en pocas cantidades**. Para los que tienen una familia más grande y les gusta partir el día comiendo nuestro delicioso pan integral y cerrarlo con una increíble ensalada Baby Green entonces les sugerimos nuestra **Canasta ApioPalta** (\$25.000 + despacho). Ahora, si eres una mamá que recién comienza a darle de comer a tu bebe, no te arriesgues y prueba nuestra pensada **Canasta Bebe** (15.000 + despacho). Ahora, si lo tuyo no es la organización, siempre puedes optar por la **Canasta**



Vamos a la puerta de tu casa !

**ta Suscripción** (\$46.800) que te permite, por cuatro semanas, recibir la canasta familiar. Es más, también la puedes regalar. Y si te gusta elegir personalmente, entonces opta por **Mi Canasta**, escoges una vez todo lo que necesitas y nosotros la entregamos con la frecuencia que desees. Visita en nuestro sitio todas las opciones. Te gustarán.

## PROMOCION

### Preséntanos tus amigos

**T**al como lo anunciamos antes de irnos, para marzo hemos lanzado la campaña **"Preséntanos tus amigos"**. Sólo tienes que recomendarle a un amigo o amiga las canastas orgánicas de ApioPalta. Si él o ella, al momento de inscribirse, nos cuenta que tú le contaste del servicio, **los dos tendrán el mes de marzo liberado del cobro por despacho a domicilio** (\$3.000).

¿Pensaste en alguien durante las vacaciones? ¡Perfecto! Dile que se inscriba lo antes posible.



## Cursos de Marzo

**D**urante marzo y abril la **Casa Matriz de ApioPalta** se abrirá para ustedes con cuatro impresionantes cursos de cocina y alimentación orgánica.

**13 de marzo.** La chef Marcela Meza en conjunto con la agricultora biodinámica María Prieto nos enseñarán la manera más inteligente de preparar las verduras.

**27 de marzo.** La chef Marcela Meza en conjunto con la agricultora biodinámica María Prieto nos hablarán de la importancia de las masas y nos pondremos manos a la obra para preparar pan, pizza y mucho más.

**3 de abril.** Francisco Javier Cotapos estará encargado de enseñarnos las bondades del tofu y nos regalará sus mejores



¡Apúrate! Es sólo durante marzo.

recetas.

**10 de abril.** Astrid Cáceres nos contará el todas las propiedades y beneficios de las hierbas aromáticas y medicinales de Chile y, además, preparará distintas infusiones y comidas donde las hierbas serán las protagonistas.

Todas las charlas se harán a las 19:00 hrs e incluyen a su término una deliciosa cena 100% orgánicas.

**Valor:** 12.000 por persona.

**Dirección:** El Nosedal 5637, Peñalolén.

**Confirmar asistencia al** **322 2089/ info@apiopaltachile.cl**

# Receta de la semana: Pesto de rúcula

## INGREDIENTES

- 200 gr de rúcula
- 1 diente de ajo
- Nueces
- Queso rallado
- Aceite de oliva suficiente para formar una pasta

## PREPARACION

Procesar el queso y el ajo hasta que se muelan. Luego, agregar la rúcula, las nueces, el queso rallado e ir moliendo en la juguera o procesadora agregándole de a poco el aceite de oliva hasta formar una pasta.

Sirve para acompañar pastas frías. También, se puede intercambiar el aceite por yogurt natural para formar una pasta para servir con tostadas como aperitivo.



**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

|                    |          |          |
|--------------------|----------|----------|
| Acelga             | Atado    | \$ 750   |
| Achicoria          | Unidad   | \$ 449   |
| Ajo                | Cabeza   | \$ 300   |
| Arúgula            | 200 grs  | \$ 990   |
| Berenjenas         | Unidad   | \$ 250   |
| Betarraga          | Unidad   | \$ 749   |
| Brote Linaza       | 50 grs   | \$ 490   |
| Choclo             | Unidad   | \$ 300   |
| Espinaca Premium   | 200 grs  | \$ 890   |
| Lechuga escarola   | Unidad   | \$ 510   |
| Palta Hass         | Kilo     | \$ 1.800 |
| Papas              | Kilo     | \$ 1.150 |
| Pepino             | Unidad   | \$ 310   |
| Perejil            | Atado    | \$ 590   |
| Pimentón           | Unidad   | \$ 350   |
| Porotos granados   | Kilo     | \$ 1.500 |
| Porotos verdes     | 1/2 Kilo | \$ 1.050 |
| Repollo            | Unidad   | \$ 690   |
| Tomates            | Kilo     | \$ 950   |
| Zanahoria          | Atado    | \$ 900   |
| Zapallo en corte   | 1/2 kilo | \$ 550   |
| Zapallos italianos | Unidad   | \$ 390   |

### Frutas

|                |         |          |
|----------------|---------|----------|
| Ciruelas       | Kilo    | \$ 800   |
| Frambuesas     | 300 grs | \$ 2.500 |
| Puré de Lúcumá | 250 grs | \$ 1.250 |

### 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 |
| Queso fresco              | 1/4 kilo   | \$ 2.200 |
| 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 Para 2

*Brote de linaza, cebolla, frambuesas, frutillas, huevo de campo, lechuga de la estación, lechuga francesa, mix orégano romero, palta californiana, pepino ensalada, tomates, zapallito italiano*

Valor: \$ 10.000

### Canasta Mix

*Alcachofines, Cebolla nueva, cibullett, espinaca, frutillas, lechuga de la estación, papas, palta californiana o fuerte, perejil, zanahoria, zapallito italiano, tomate, zucchini naranja de mesa.*

Valor: \$ 15.000

### Pack verde

*Ensalada ApioPalta y*

*Vinagre de Frutilla.*

Valor: \$ 4.000

### Canasta Familiar

*Betarraga, Cebolla nueva, Cilantro, Espinaca, Lechuga de la estación, Palta Californiana, Papas, Tomate, Zanahoria y Zapallitos Italianos.*

Valor: \$ 10.000

### Nuevas 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