



Canastas orgánicas a domicilio

- * Puesto de venta los sábados en La Dehesa
- * Puerros, zapallo butternut, uva, tunas
y la retirada de cholcos y tomates

www.apiopaltachile.cl

¿Quién dijo frío?

Las noches se están poniendo más frías, eso es un hecho, y las hojas de los árboles ya comenzaron a cambiar de color a los amarillos, naranjas y rojos otoñales. Pero esta fiesta recién comienza y, en Apiopalta, el otoño no tiene nada que envidiarle al verano. Y es que juntarse en un atardecer fresco a compartir una rica sopa con quienes más quieres es un momento perfecto. Puede ser de **zapallo butternut, italiano o camote**, o quizás de **puerros** que ya adelantamos la semana pasada que llegarían y han sido, como siempre, todo un éxito con su sabor delicado y cremoso.

El **último curso de cocina** ApioPalta de esta temporada otoñal se realizará este jueves 17 de abril a las 19 hrs en nuestra casa matriz ubicada en El Nosedal



5637, Peñalolén. La sesión de esta vez estará dedicada a las **hierbas aromáticas y medicinales** de Chile, con todos sus secretos y algunas preparaciones a base de las mismas. La anfitriona será nuestra agricultora Astrid Cáceres que semana a semana nos entrega todas sus hierbas y sabiduría.



Han llegado **limones orgánicos** y una nueva partida de **vinagres de mora, frutilla y frambuesa...** el toque perfecto para darle a cualquier ensalada y hacerla más que perfecta. Para los nostálgicos de la primavera, aún hay **flores comestibles** para decorar las ensaladas.



KIOSKO DE APIOPALTA EN LA DEHESA: ¡ÉXITO TOTAL!

Así es, porque luego del éxito obtenido el sábado pasado tras la primera jornada del kiosko de ApioPalta en el centro de Yoga de La Dehesa, seguiremos repitiendo la iniciativa todos los fines de semana.

Estaremos desde las 9:30 hasta las 13 hrs. en el Centro de Yoga ubicado en San Lucas 450 (Raúl Labbé altura 450) vendiendo nuestros fantásticos productos.



Receta de la semana: Crema de tomates y zapallo butternut

INGREDIENTES

- 1 cda. De aceite de oliva
- 1 cebolla picada fina
- 400 grs. Tomate perita
- 500 grs. De zapallo butternut cortado en cubos
- 1 taza de agua
- 1 taza de leche
- Sal y Pimienta

PREPARACION

Sofreír las cebollas en el aceite de oliva. Luego de 5 minutos, agregar el tomate y el zapallo, todo picado y cubrir con el agua y la leche. Aliñar con sal y pimienta a gusto, tapar y dejar a fuego bajo por 40 a 50 minutos. Dejar entibiar, licuar y volver a la olla a calentar. Si fuese necesario, agregar más agua y leche en iguales proporciones. Servir caliente con daditos de queso.



Pedidos: Lunes y martes en www.apiopaltachile.cl

o llámanos al (02) 284 9276 o al (02) 322 2089

ALGUNOS DE NUESTROS PRODUCTOS

El Huerto

Acelga	Atado	\$ 950
Arúgula	200 grs	\$ 990
Berenjenas	Unidad	\$ 250
Betarraga	Unidad	\$ 750
Choclo	Unidad	\$ 300
Espinaca Premium	200 grs	\$ 1.100
Lechuga francesa	Unidad	\$ 510
Palta Hass	Kilo	\$ 1.800
Papas	Kilo	\$ 1.150
Pepino	Unidad	\$ 310
Perejil	Atado	\$ 590
Pimentón	Unidad	\$ 350
Puerros	Unidad	\$ 300
Rabanitos	Atado	\$ 590
Repollo	Unidad	\$ 690
Tomates tradicional o pera	Kilo	\$ 950
Zapallo en corte	1/2 kilo	\$ 550
Zapallos italianos	Unidad	\$ 390

Frutas

Membrillos	Kilo	\$ 800
Puré de Lúcumas	250 grs	\$ 1.250
Limones	Kilo	\$ 1.900
Tuna	Kilo	\$ 900
Uva	Kilo	\$ 900

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
Mijo	1/2 kilo	\$ 1.200
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	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

Berenjenas, betarraga, brócoli, cebolla, choclo americano, ciruelas, espinaca, lechuga, frambuesas, palta hass, papas, porotos verdes, tomate, uva, zanahoria

Valor: \$ 15.000

Pack verde

Ensalada ApioPalta y Vinagre de Frutilla.

Valor: \$ 4.000

Canasta Familiar

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

Valor: \$ 10.000

Otras canastas

en www.apiopaltachile.cl

Servicio Apio Palta

(Armado y despacho a domicilio)
\$ 3.000

Se aplica a todos los envíos