

Sin Gluten



Extracto de palma de Canaria

PRODUCTO TÍPICO DE LA GOMERA



PRODUCTO NATURAL - SIN CONSERVANTES - SIN COLORANTES

Extracto de palma. Canaria

Siguiendo la tradición de sus antepasados, lo cuales siempre se han dedicado a la elaboración del Extracto de Palma Canaria para su propia supervivencia, procedentes de Tazo – Cubaba, donde existía el mayor palmeral de La Gomera y los mejores en su preparación, ahí nace el nombre y la empresa Cubaba en 1989, pionera en comercialización del Extracto de Palma Canaria.



La Phoenix canariensis o Palma canaria crece espontáneamente en las siete islas que componen el archipiélago canario. En la isla de La Gomera pervive una cultura ancestral alrededor de esta bella especie, pues de ella hacen los campesinos de esta isla, múltiples usos: de sus hojas llamadas “pencas” se hace la cestería artesanal y se emplea de alimento para el ganado.

El pecíolo espinoso “talajague” se ha utilizado para cercas, como leña y una vez quitada las espinas como juguetes para los niños. El fruto “tambara” aunque no contiene mucha pulpa, es aprovechado para el ganado. De sus raíces sogas y hasta después de muerta se le daba utilidad ya que del tronco se hacían colmenas para las abejas. Pero de todas estas practicas culturales la que mas destaca y la que diferencia a La Gomera del resto de las otras islas y del resto del mundo es la de la obtención de la Miel de Palma.

Cubaba

Obtenemos la savia de la palmera a través de un proceso de sangrado mediante una técnica heredada de los aborígenes “Guanches” hace mas de 500 años; consistente en el corte de la yema terminal desde donde fluye la savia llamada “guarapo” el cual se recoge todas las mañanas antes de la salida del sol, pues el guarapo fermenta con mucha rapidez, se pone al fuego y comienza el proceso de despumado donde se eliminan todas las impurezas, tras varias horas de cocción se evapora quedando de cada siete u ocho litros de zumo en un litro de la dulce, sabrosa y alimenticia Miel de Palma.

La técnica de la obtención del guarapo es incruenta para la palmera, ya que después de este aprovechamiento la palmera sigue viviendo, pudiéndose volver a utilizar al cabo de cuatro o cinco años.

El Extracto de Palma Canaria es un complemento alimenticio ideal para niños, jóvenes deportistas y en general para personas activas, ha estado desde siempre en la dieta de lo Gomereros, incluso es reconocida por sus propiedades medicinales utilizándose como por ejemplo para procesos gripales, afecciones de garganta etc. Por ello algunos Médicos Naturistas que conocen este producto aconsejan su consumo habitual. Comparativamente esta miel contiene menos calorías que cualquier otra, pero sin embargo contiene más oligoelementos básicos.

Las propiedades alimenticias de esta miel son muy altas debido a su gran contenido en calcio, cobre, hierro, fósforo, magnesio, potasio, sodio, zinc etc. Por su agradable aroma y sabor se utiliza sola o combinada con postres, productos lácteos etc.



Extracto de palma de Icanaria



500 ml.



305 ml.



150 ml.



105 ml.





PRODUCTO ECOLÓGICO TÍPICO DE LA GOMERA