

Nuestra miel de maguey

La miel de maguey Villa de Patos nace del aguamiel de magueyes orgánicos del desierto, recolectado mediante el oficio ancestral del “tlachique”. En Villa de Patos lo concentramos a temperatura ambiente, sin usar calor, para mantener intactas sus cualidades nutritivas, incluyendo un perfil de azúcares complejo, fibra soluble prebiótica y micronutrientes.



Aguamiel de maguey: una tradición ancestral

Existen cientos de especies de agaves, en su mayoría originarias de México.

El maguey verde o pulquero es un tipo de agave (agave salmiana) que produce aguamiel, una savia dulce que ha sido usada desde tiempos prehispánicos para la elaboración de pulque, una bebida fermentada tradicional.

Junto con el maíz, el maguey fue una de las primeras plantas domesticadas por las antiguas civilizaciones de Mesoamérica. Se utilizaba como fuente de bebida y alimento, además de textiles y otras muchas cosas. Era considerado como una planta sagrada y aparece en la mitología de diferentes pueblos.



Mayahuel, diosa azteca del maguey



Maguey verde o pulquero (Agave salmiana)

El proceso del tlachique: recolectando el néctar

La extracción de esta savia dulce se lleva a cabo mediante un método prehispánico conocido como **tlachique**.

Es necesario esperar de **10 a 15 años** a que el maguey madure y esté listo para producir aguamiel, justo antes de que empiece a desarrollar su flor o quiotte, que alcanza a medir de **3 a 4 metros de alto**.

Para obtener el aguamiel, se impide que brote este tallo floral removiendo la parte en el centro del maguey en donde se origina, que es como una especie de **semilla o “huevecillo”**. De esta manera, la planta no florea y, después de dejarla reposar por algunos meses, está lista para producir aguamiel.

Por origen y proceso es rica en micronutrientes: minerales, vitaminas, aminoácidos y fibra soluble prebiótica



Tlachiquero recolectando el aguamiel con un instrumento llamado “acocote”



“Mezontete”, que sirve de recipiente.

Para recolectarlo, se hace un hueco en forma de vasija en el centro del maguey, mismo que se raspa con un instrumento en forma de cuchara. Después del raspado, la savia empieza a fluir lentamente desde las pencas, brotando y acumulándose en este hueco o “mezontete”, que le sirve de recipiente; el tlachiquero la recolecta con un instrumento llamado “acocote”, después vuelve a raspar, y así se repite el proceso diariamente dos veces al día por algunos meses.

Por medio del tlachique, al final del ciclo de vida de la planta, en lugar del quiotte, obtenemos el aguamiel. Podríamos decir que en esta savia se concentran toda la energía y nutrientes que el maguey acumula durante su vida y que estaban destinados a nutrir la flor.

Las pencas producen esta dulce y nutritiva savia que contiene toda la energía y nutrientes que el maguey acumula durante su vida

Nutritiva y deliciosa: fuente de energía, micronutrientes y fibra soluble prebiótica

Ya que se concentra sin usar calor, la miel de maguey **Villa de Patos** conserva intactas las propiedades únicas del aguamiel.

Es un edulcorante con un **perfil de azúcares complejo**, que es a la vez rico en minerales como el potasio; contiene vitaminas, antioxidantes y aminoácidos, y es una fuente de fibra soluble prebiótica.

La **fibra soluble prebiótica** sirve de alimento para la **flora intestinal benéfica**, por lo cual ayuda a mejorar la composición y actividad de la microbiota, que, como sabemos, juega un papel importantísimo en la absorción de nutrientes y el fortalecimiento de la salud en general.



Dulzura que emana
directamente de la
planta, mínimamente
procesado a temperatura
ambiente

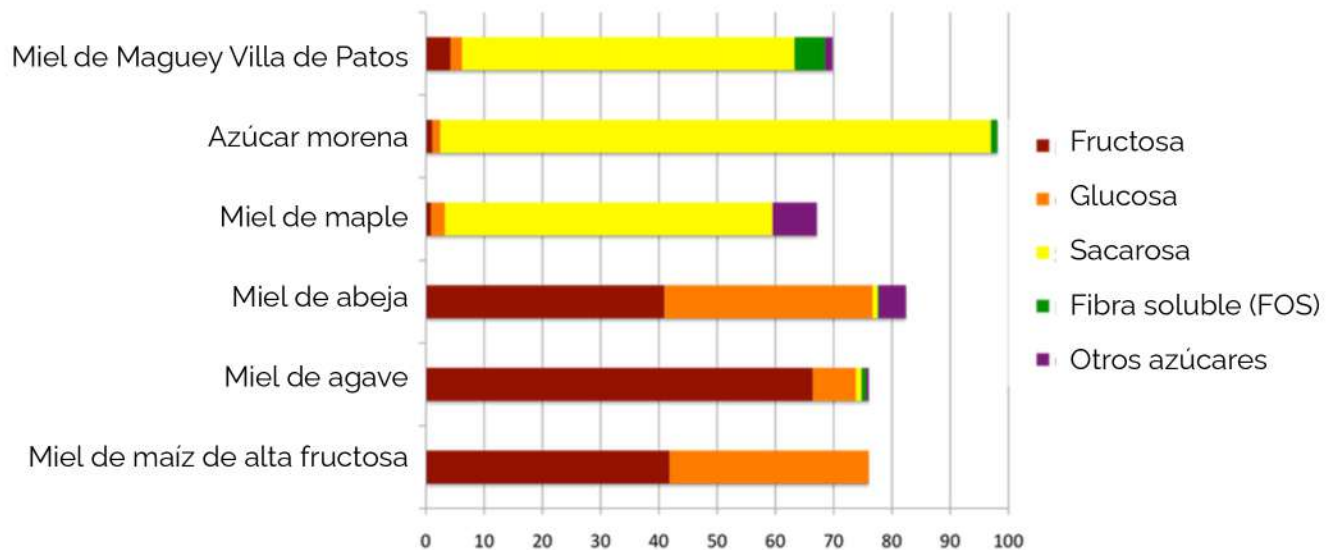
Utilízala para **crear recetas o endulzar tus platillos favoritos**. La recomendamos con cacao en polvo para preparar una deliciosa leche con chocolate; excelente con waffles, pan con mantequilla, yogurt, smoothies, aderezos y platillos agrídulces, panadería, helados y más.

*Dale a tus pequeños la energía que necesitan,
a la vez que los nutrientes que les ayudan a
crecer sanos y fuertes.*





Perfil de azúcares por 100 gramos de producto



Average data obtained from:

www.usda.gov

www.nutritiondata.com

www.sweetsurprise.com

www.wholesomesweeteners.com

Maguey Sap was analyzed at Centro de Investigación en Química Aplicada, Saltillo, México (www.ciqua.mx)

-
-
-
-

Valor nutricional promedio de distintos edulcorantes

Cantidades por cucharada sopera (aprox. 21g)						
	Miel de Maguey Villa de Patos	Azúcar morena	Miel de maple	Miel de abeja	Miel de agave	Miel de maíz de alta fructosa
Calorías (kcal)	56.3	79.8	54.6	64.0	62.8	63.8
Grasas Totales (g)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Colesterol (mg)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Sodio (mg)	1.1	5.9	1.9	0.8	0.0	0.0
Carbohidratos Totales (g)	14.7	20.6	67.1	17.3	16.0	16.0
Fibra Soluble / FOS (g)	1.1	0.0	0.0	0.0	0.2	0.0
Azúcares (g)	13.3	20.4	59.5	17.2	15.7	16.0
Proteínas (g)	0.5	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0
Vitamina C (mg)	14.7	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0
Calcio (mg)	29.2	17.4	14.1	1.3	0.0	0.0
Potasio (mg)	153.6	27.9	42.8	10.9	0.0	0.0
Hierro (mg)	0.1	0.1	0.3	0.1	0.0	0.0
Magnesio (mg)	8.8	1.9	2.9	0.4	0.0	0.0
Sólidos Totales (g)	15.4	20.7	14.3	17.4	16.0	16.0
Humedad (g)	5.6	0.3	6.7	3.6	5.0	5.0