

HISTORIA

El descubrimiento de restos fósiles junto con millones de árboles nativos de nuez pecanera, *Nogal*, han sido encontrados a lo largo de la mayoría de los arroyos y causes de ríos en regiones al norte de México y al sur de Norteamérica.

El Nogal es uno de los árboles de frutas comestibles más antiguo del mundo, en la época de los Romanos a las nueces se les consideraba comida de los Dioses y de ahí su antiguo nombre, *Junglans Regia* en honor a Júpiter.

En la actualidad los principales productores de Nuez en México se encuentran al Norte del País y son los Estados de: Chihuahua, Coahuila, Nuevo León, Sonora y **Durango**.

En el Estado de Durango, en el valle de Suchil, se encuentra la hacienda *El Mortero*, construcción del siglo XVII, actualmente productora y comercializadora de nuez pecanera.

Propiedad de la familia de la Parra.

PRODUCCIÓN

El proceso para la producción de nuez pecanera de calidad es arduo, constante y su secuencia es la siguiente:

1 SIEMBRA

Se cuidan las semillas en un invernadero, para proceder a plantarlas, el crecimiento depende de que se mantengan con mucho sol, mucha agua y duros inviernos durante 10 largos años.



Se recolecta por medio de máquinas vibradoras, que sacuden el árbol para hacer caer las nueces sin lastimarlo.

2 COSECHA

3 DESRUESNADORA

Se le quita la capa gruesa que cubre la nuez, llamada *ruezo*, remojándola y pasándola a la desruesnadora, la cual golpea con la fuerza suficiente para solo romper la cáscara.



Aquí es donde se asegura que cada nuez cubra con los requisitos de calidad, para comenzar a producir los productos de la familia Vida Nuez.

4 PROCESO DE SELECCIÓN





1. SABOR

La nuez pecanera es famosa porque reduce los niveles de colesterol, disminuye los riesgos de ataque al corazón, baja la presión sanguínea y es fuente importante de tiamina, niacina, fósforo, zinc, selenio, cobre, magnesio y Vitamina E.

El sabor rico y carnoso de la nuez pecanera es compatible con la mayoría de las comidas.

PRESENTACIONES:

- A granel (mitades, pedacería y granillo)
A partir de 50 Kg.



2. AROMA



3. TEXTURA



4. APARIENCIA Y COLOR



VidaNuez



[\(675\)-113-63-32](tel:(675)-113-63-32)



www.vidanuez.com.mx