# Ficha Técnica





## **SEMILLA DE CHIA**

Nombre Cientifico: Salvia hispánica

Es una semilla que absorbe líquidos y se expande 9 veces más de su tamaño original y hacen controlar el apetito de la persona. Es originaria de México y han sido alimento desde la época de los aztecas.

Esta semilla es de las fuentes más ricas de OMEGA 3 que existen y ayudan a tener un cerebro más sano, ayudan a disminuir el estreñimiento, fortalece los huesos y reduce el colesterol.



# **Ficha Técnica**

#### **Nutrientes:**

Omega-3, Proteínas, Boro, Magnesio, Potasio, Hierro, Zinc, Selenio, Fósforo, Cobre ,Calcio, vitaminas A,B y C.

#### Características:

- 2 veces más potasio que los plátanos,
- 5 veces más calcio que la leche
- 3 veces más hierro que las espinacas.

#### Suelo:

Prefiere suelos ligeros a medios, bien drenados, no demasiado húmedos; como la mayoría de las salvias, es tolerante respecto a la acidez y a la sequía, pero no soporta las heladas.

### Clima:

Requiere abundante sol, y no fructifica en la sombra. Las temperaturas ideales están entre los 20 a 30 °C con climas tropicales o sub tropicales. La bajas temperaturas pueden afectar su crecimiento y desarrollo de las flores.

### ¿En dónde se puede utilizar?

Agua de limón, cereales, ensaladas, omelet, Hot cake, aderezo, puddings, galletas glaseadas, entre otros.

