

VA
VerArtes

*Posiblemente
el mejor cardo
rojo del mundo*



CONTACTO

MANUEL MARTÍN SALAVERRI

www.verartes.es

manuelmartin@verartes.es

605 797 358

CARDO ROJO
CORAZÓN DE
CARDO ROJO

VERARTES

Verartes está formado por un grupo de socios vallisoletanos, una de las tierras más ricas de España en lo que a gastronomía se refiere, con una calidad por encima de la media.

De ahí que apostáramos por el mejor cardo rojo del mundo, ¿quieres saber más?



**Nuestro
promotor**

VA
VerArtes

MANUEL MARTÍN SALAVERRI



FORMACIÓN

Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad de Valladolid - Rama empresa
Economista colegiado actualmente en Valladolid.

Master: Técnico Medioambiental Industrial por la EOI.

PROYECTO

Realización de negocios alimentarios rama gourmet y ecológica en Castilla y León, sobre todo de cultivos, mediante la captación de capital, por crowdfunding y búsqueda de pequeños inversores, empezando a pequeña escala, y desarrollando los mismos a medida que vayan funcionando, reinvertiendo y creando rentabilidad para el inversor.

INQUIETUDES

Preocupación por la alimentación sana y saludable, por la consecución y conservación de la tradición de cultivos antiguos, con sabor, dentro de una agricultura respetuosa con el medio ambiente y con la salud del consumidor, empleando los mínimos agroquímicos posibles.

Preocupación por colaborar en el desarrollo de la comunidad de Castilla y León, fijar población, atraer inversión y empleo en el sector alimentario.

CARDO ROJO

El cardo rojo de Verartes es una de las verdaderas verduras gourmet existentes en el mundo, y además es una verdura exquisita de invierno.

El gran trabajo que conlleva su logro, plantado en mayo, cuidado al máximo hasta octubre y enterrado bajo 700 kg de buena tierra orgánica para hacer que quede tierno y jugoso, hace que el producto sea de calidad suprema y con precios muy altos, un verdadero caviar vegetal.

NOMBRE CIENTÍFICO

Cynara Cardunculus

FAMILIA

Asteraceae

VA
VerArtes

LA PLANTA

- Herbácea, de hoja perenne
- Blanco rosácea en el interior
- Blanco verdosa en el exterior y verdes las hojas
- Tallo alto y grueso
- Hojas lanceoladas y espinosas
- Las pencas (los peciolos) son gruesas y se desarrollan unas junto a otras formando el tallo.

EL DESARROLLO DE LA PLANTA

Fincas de Huerta de calidad y Regadío

1º Se siembra a finales de primavera

2º En noviembre se hace la cubrición con tierra tipo pirámide.

Aporta sabor y color y protege de las heladas

3º Recolección y consumo:

Desde diciembre a febrero se recolecta y se puede consumir en fresco, el resto del año embotado

COMPOSICIÓN

94% Agua

Fibra

Bajo en Hidratos de Carbono

Bajo en proteínas

Bajo en calorías



CARDO ROJO

El Diamante de los Cardos

DIFERENCIAS ENTRE EL CARDO Y EL CARDO ROJO

CARDO

Fibra consistente
Fibroso
Intensidad media
Se produce a nivel industrial

CARDO ROJO

Misma fibra, mayor ternura
Mejor tacto
Mejor sabor
Producto de nuestros ancestros

CORAZÓN CARDÓ ROJO

Máxima ternura
Tacto exquisito
Sabor sublime
Producto novedoso

**RECOMENDABLE
PARA**

VA
VerArtes

- Todo el mundo por su protección de la flora bacteriana y mucosa intestinal.
- Bajo aporte energético y gran poder saciante para las dietas de adelgazamiento.
- Ayuda a digerir los alimentos grasos
- Retrasa el paso del azúcar a la sangre, bueno para los diabéticos.

- Rico en fibra: contra el estreñimiento
- Reduce el colesterol
Es bueno para el vaciado de la vesícula para los cálculos.
- Alto contenido en calcio: Ancianos, mujeres gestantes y niños

ASESORÍA BIODINÁMICA Y ECOLÓGICA

Su tono rosáceo lo da la variedad de la semilla altamente seleccionada, y por supuesto la ausencia de luz, que hace que el producto sea tan crujiente, tierno y delicado que se puede tomar crudo en ensalada, aunque cocido es una locura **PARA LOS SENTIDOS.**

Este manjar cultivado y cuidado por Luis San José, nuestro maestro horticultor, y el de los grandes chefs como Ferrán Adriá, o los hermanos Roca, a los que suministra desde hace años sus verduras ecológicas, particularmente el espárrago blanco.

En Verartes, además, hemos logrado envasar el cardo rojo con una calidad insuperable y no solo eso, sino que hemos superado el listón y hemos lanzado al mercado algo desconocido hasta ahora: el corazón de cardo rojo Verartes, una verdadera joya digna de muy pocos paladares en el mundo. Se trata del tuétano vegetal del cardo rojo, una exquisitez que muy pocos podrán probar dada la escasez, precio y dificultad de conseguir el producto, una delicatessen de nivel superior. No dejes de probarlo al menos una vez en la vida.

VENTAJAS DEL CARDO ROJO

- Su tersura y calidad garantizan el éxito a través de su consumo.
- Cultivo responsable, cultivo sin el uso de químicos.
- Alimentación saludable.

● Las propiedades del Cardo Rojo hacen de él un producto sano y muy recomendable para todos.

● Usabilidad su facilidad, comodidad y resultado para ser consumido crudo, cocido o través de un simplemente salteado en sartén.

Alimentación Saludable

- Diurético y depurativo
- Reduce las cifras totales de colesterol
- Diabetes
- Sin Gluten
- Beneficia la digestión
- Favorece la función hepática y biliar
- Favorece el tránsito intestinal: Estreñimiento y Hemorroides
- Beneficios para la gestación por su regulación intestinal

Rico en vitaminas

- C y E

Tradición

- Ayuda al mantenimiento de las artes artesanas de plantación e incluso al desarrollo y fijación de la población en zonas rurales

Temura

- Todas y cada una de las porciones del envasado es tierna y jugosa. Se distingue mucho de otros cardo envasado en su ausencia de fibras molestas. Su alto grado de fibra es muy fino y delicado, muy digestible.

Sabor

- Envasado: mayor sabor que otros cardos.
- Fresco: característico y único, ideal para ensaladas, sin amargor.
- Retrogusto dulcificado que permite acompañar en guiso a todo tipo de viandas, pescados, mariscos u hongos.

Tacto

- Crudo: explosivamente fresco, desprendiendo sus jugos al masticar
- Envasado: fino, se deshace en la boca, sin fibras.

Rico en minerales

- Calcio, hierro, magnesio y cinc.

Cultivo responsable

- Sin uso de químicos, ni pesticidas. Abonado orgánico.

Usabilidad

- Múltiples aplicaciones en cocina y alta cocina: crudo en ensalada.
- En crudo /cocido o envasado: muy típico en Navidad,
- Admite distintos tipos de cocina, es muy versátil.

COMPOSICIÓN DEL SUELO

Plantación Tudela de Duero

pH (suspensión 1:2,5)	• 8.3 - Alcalino
Nitrógeno total	• 0.097 - Bajo
Fósforo asimilable	• 62 - Alto
Materia orgánica	• 1.03 - Bajo
Magnesio (extraído NH₄Ac)	• 210 - Normal
Calcio (extraído NH₄Ac)	• 7000 - Alto
Potasio (extraído NH₄Ac)	• 210 - Normal
Sodio (extraído NH₄Ac)	• <15 - Muy bajo
Textura	• Franco-Arenoso
Arcilla	• 9.9
Arena	• 67.8
Limo	• 22.3
Carbonatos totales	• 14 - Normal
Conductividad eléctrica a 25°C (suspensión 1:5)	• 78 - Bajo
Caliza activa	• 3.6 - Normal
Relación C/N	• 6.2 - Bajo

VA
VerArtes

COMPOSICIÓN

Cardo Rojo y Corazón Cardo Rojo

REFERENCIA	CARDO ROJO	CORAZÓN CARDO ROJO
Peso neto (g)	• 700	• 340
Peso escurrido (g)	• 150 150	• 200
Humedad g/100 g de porción comestible	• 96	• 96
Proteínas g/100 g de porción comestible	• 0,49	• 0,61
Fibra alimentaria g/100 g de porción comestible	• 0,75	• 0,65
Cenizas g/100 g de porción comestible		• 1,00
Sal g/100 g de porción comestible	• 1,09	• 1,02
Grasa g/100 g de porción comestible	• 0,05	• 0,06
Hidratos de carbono g/100 g de porción comestible	• 2,00	• 2,40
Energía total kcal/100 g de porción comestible	• 10,00	• 12,60

COMPOSICIÓN GRASAS- HIDRATOS DE CARBONO

Cardo Rojo y Corazón Cardo Rojo

VA
VerArtes

REFERENCIA GRASAS	CARDO ROJO	CORAZÓN CARDO ROJO
Grasa total g/100 g de porción comestible	• 0,05	• 0,06
Ácidos grasos monoinsaturados g/100 g de porción comestible	• 0,01	• 0,01
Ácidos grasos poliinsaturados g/100 g de porción comestible	• 0,03	• 0,04
Ácidos grasos saturados g/100 g de porción comestible	• <0,01	• 0,01
C16:0 g/100 g de porción comestible	• <0,01	• 0,01
C18:0 g/100 g de porción comestible	• <0,01	• <0,01
C18:1 g/100 g de porción comestible	• 0,01	• 0,01
C18:2 g/100 g de porción comestible	• 0,02	• 0,02
C18:3 g/100 g de porción comestible	• 0,01	• 0,02
REFERENCIA HIDRATOS	CARDO ROJO	CORAZÓN CARDO ROJO
Hidratos de carbono g/100 g de porción comestible	• 2,00	• 2,40
Fibra alimentaria g/100 g de porción comestible	• 0,75	• 0,65
Azúcares g/100 g de porción comestible	• 1,00	• 1,50
Almidón g/100 g de porción comestible	• 0,90	• 0,90
Glucosa g/100 g de porción comestible	• 0,45	• 0,47
Fructosa g/100 g de porción comestible	• 0,47	• 0,58
Sacarosa g/100 g de porción comestible	• 0,11	• 0,42
Ácido málico g/100 g de porción comestible	• 0,07	• 0,22
Ácido cítrico g/100 g de porción comestible	• 0,01	• 0,01

VA
VerArtes

COMPOSICIÓN VITAMINAS-MINERALES

Cardo Rojo y Corazón Cardo Rojo

REFERENCIA VITAMINAS

Vitamina E mg/100 g de porción comestible

CARDO ROJO

• 1,10

CORAZÓN CARDO
ROJO

• 1,20

Vitamina C mg/100 g de porción comestible

• 2,80

• 2,90

REFERENCIA MINERALES

Calcio mg/100 g de porción comestible

CARDO ROJO

• 70

CORAZÓN CARDO
ROJO

• 33

Hierro mg/100 g de porción comestible

• 0,65

• 0,47

Magnesio mg/100 g de porción comestible

• 6

• 5

Zinc mg/100 g de porción comestible

• 0,14

• 0,22