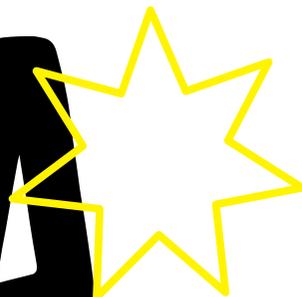
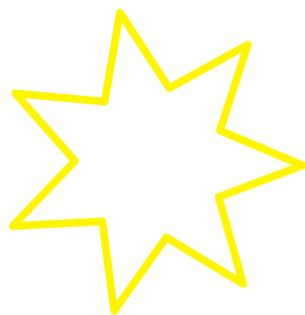


BANANA



.....*TIME*.....

MANUAL DE USO



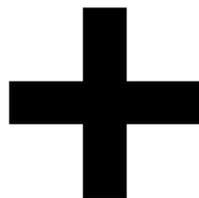
Bienvenidos

AL MUNDO EN QUE LAS

BANANAS

SON MUCHO

que una fruta



La planta cultivada más antigua en el mundo. Los antiguos lo llamaban “fruta de los hombres sabios”

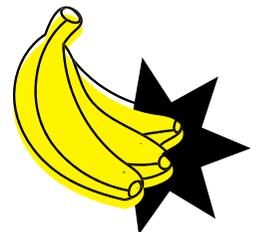
VALOR NUTRICIONAL

Calorías	110kcal
Proteínas	1,2g
Hidratos de carbono	26,2g
Fibra	2,3g
Potasio	387,8mg
Calcio	18,2mg

¿A QUÉ PAÍSES EXPORTAMOS?

Estados Unidos, Unión Europea, Países del Este, Rusia, Nueva Zelanda, Medio Oriente, Japón, Argentina y Chile.

**3 de cada 10 plátanos que se consumen en el mundo, son ecuatorianos.*



ÍNDICE

CATEG.#01

Jardinería **3**
Banafertilizante

CATEG.#02

Salud **6**
Banapurificador

CATEG.#03

Belleza **8**
Banaexfoliante

CATEG.#04

Doméstico **10**
Banablandador

USO #01

BANAFERTILIZANTE

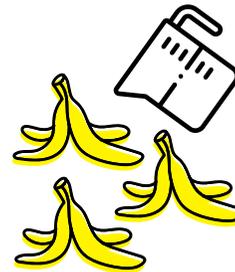
Las bananas tienen nitrógeno, fósforo y potasio que estimulan el desarrollo de hojas y raíces. Además, ayuda a la floración, producción de frutos y semillas.



PASOS :

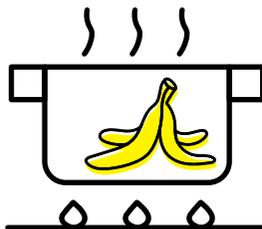
BANAFERTILIZANTE

1.



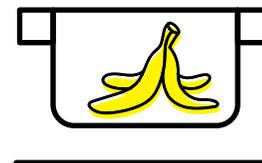
1 lt de agua +
4 cáscaras
de plátano
en pedazos.

2.



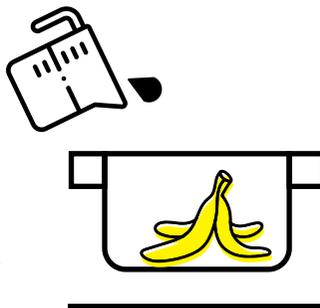
Hierve 15 mins.

3.



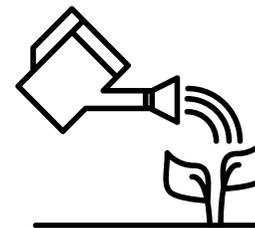
Dejar enfriar.

4.



Agrega 3 litros
de agua.

5.



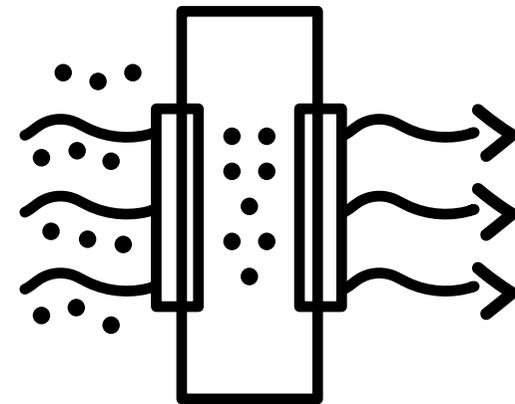
Riega tus
plantas.

5

USO #02

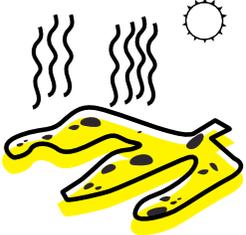
BANAPURIFICADOR

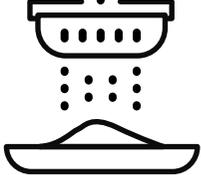
Las cáscaras de las bananas son eficaces para absorber metales como el cobre de las aguas contaminadas.

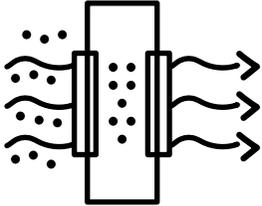


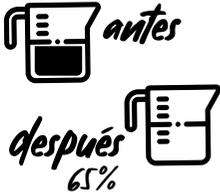
PASOS :

BANAPURIFICADOR

1.  Secar las cáscaras bajo el sol, por una semana.

2.  Molerlas y cernir el polvo.

3.  Dejar en agua contaminada 10 min.

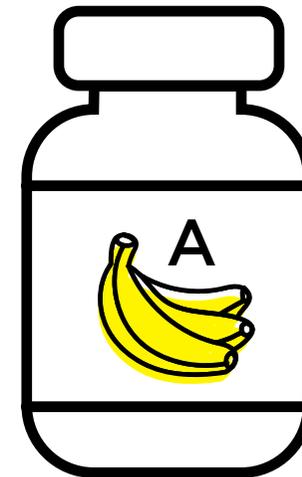
4.  Purifica en un 65%.



USO #03

BANAEXFOLIANTE

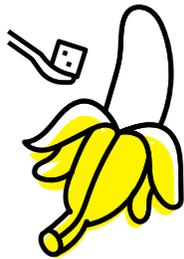
Contienen un alto nivel de antioxidantes, nutrientes como vitamina A, zinc y manganeso; que son antiinflamatorios e hidratan la piel.



PASOS :

BANAEXFOLIANTE

1.



Mezcla 1 banana suave + 2 cucharadas de azúcar.

2.



Agrega aceite esencial.

3.

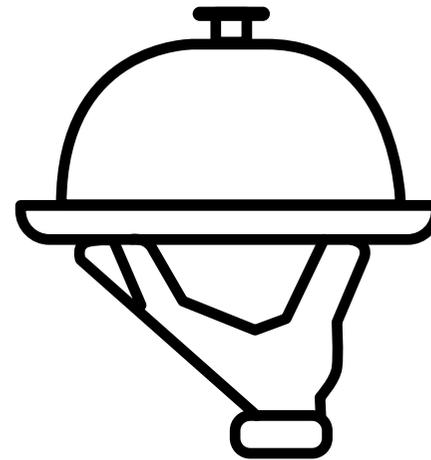


Úsalo inmediatamente sobre tu cuerpo, (antes de que los cristales se disuelvan).

USO #04

BANABLANDADOR

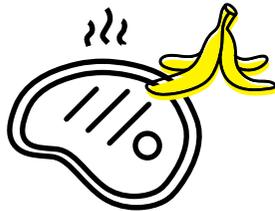
La cáscara de las bananas protegerá tu comida de perder demasiado jugo.



PASOS :

BANABLANDADOR

1.



Coloca una cáscara de banana encima de la carne, (mientras se asa)

2.



Retírala 5 min antes de terminar de asar.