


















CAOBA FARMS
PRODUCTOS ORGANICOS
LA ANTIGUA GUATEMALA
ventas@caobafarms.com
www.caobafarms.com
 7832-9201 / 5865-1617
 5419-9993

Quiénes somos?








Caoba Farms fue fundada en mayo de 2004. La granja, que anteriormente se usaba para cultivar café y rosas, se convirtió en un proyecto orgánico con producción de cultivos exóticos de la mejor calidad. Nuestra visión es contribuir a un mundo más sostenible desde el punto de vista ambiental, utilizando metodologías de bajo impacto a la naturaleza e insumos 100% naturales. Propagamos nuestras propias semillas criollas y producimos nuestro propio abono y fertilizantes para el uso en la granja, asegurando de que haya un control de calidad desde la siembra hasta la cosecha y el empaque de los productos.

CATALOGO DE PRODUCTOS

PRODUCTO	MEDIDA	PRECIO DE CONTADO	IMAGEN
<p>SPRING MIX</p> <p><i>QUÉ ES?</i> Una excelente combinación de un mínimo de 10 lechugas de diferentes colores y sabores incluyendo tatsoi, mostaza rubí, zulu, kale, hojas de remolacha, hierba estela, lechuga takyo, frisee, sorel, escarola amarilla y morada, espinaca, arúgula, radicchio, romana y acelga ruibarbo.</p> <p><i>CÓMO SE USA?</i> Perfecto como una ensalada acompañante a cualquier plato. Tiene sabores dulces, amargos y semi-picantes, haciéndola un gusto completar al paladar además de ser delicioso y saludable.</p>	LIBRA	Q 45.00	
<p>SPRING MIX BABY</p> <p><i>QUÉ ES?</i> Una mezcla de lechugas de una medida miniatura. Consiste en un mínimo de 10 lechugas diferentes incluyendo romana, escarola amarilla y morada, acelga ruibarbo, tatsoi, mostaza rubí, boc choy, kale, zulu, hojas de remolacha, hierba estela, lechuga Tokyo, sorel y arúgula.</p> <p><i>CÓMO SE USA?</i> Para una ensalada muy tierna y gourmet.</p>	2 oz de producto (bandeja 4 oz)	Q 20.00	
<p>ESPINACA TIERNA</p> <p><i>QUÉ ES?</i> Un excelente recurso natural de vitaminas, fibras y minerales, ya que no sólo aporta fuerza y energía, sino también es ligera y pobre en grasa.</p> <p><i>CÓMO SE USA?</i> Se puede comer cruda como parte de muchas ensaladas, o bien, se puede cocinar e incluirse en una serie de recetas de sopas, guisos y cazuelas.</p>	LIBRA	Q 35.00	
<p>ARUGULA</p> <p><i>QUÉ ES?</i> Una hoja usada mucho en ensaladas Italianas. Es una excelente fuente de fibra, vitaminas A, C y K, magnesio, etc, y tiene un sabor picante.</p> <p><i>CÓMO SE USA?</i> Su sabor parece un poco a pimienta, lo que hace sobresalir en sopas y coberturas de pizza, además de ser deliciosa en ensaladas.</p>	LIBRA	Q 45.00	
<p>ARUGULA BABY</p> <p><i>QUÉ ES?</i> Las hojas jóvenes de la arugula, tienen un sabor más suave que la arugula normal.</p> <p><i>CÓMO SE USA?</i> Se usa mucho para platos frescos como ensaladas y pestos.</p>	2 oz de producto (bandeja 4 oz)	Q 20.00	
<p>HOJA DE ACELGA BABY</p> <p><i>QUÉ ES?</i> Es una excelente fuente de vitaminas y minerales.</p> <p><i>CÓMO SE USA?</i> Es una hoja muy especial, ya que se puede comer cruda o se puede cocinar y es rica en nutrientes.</p>	2 oz de producto (bandeja 4 oz)	Q 20.00	


<p>Zanahoria mini</p> <p><i>QUÉ ES?</i> Zanahorias de tamaño pequeño, normalmente de color naranja pero a veces viene de varios colores (naranjas, amarillas, moradas y blancas)</p> <p><i>CÓMO SE USA?</i> Ideales para decoración de platillos y preparación de bebidas, tienen un sabor dulce y su consistencia es más crujiente que la zanahoria regular.</p>	LIBRA	Q 20.00	
<p>KALE TOSCANO</p> <p><i>QUÉ ES?</i> Kale es un "superalimento" rico en fibra, hierro, antioxidantes y tiene propiedades desinflamatorias. El Toscano es extra oscuro. Las hojas tiernas y ricas tienen una textura más suave que las kales verdes rizadas.</p> <p><i>CÓMO SE USA?</i> Se puede usar igual como la espinaca - en sopas, licuados, con huevos revueltos, en lasagnas, en ensaladas etc</p>	LIBRA	Q 20.00	
<p>BROCOLI TENDER</p> <p><i>QUÉ ES?</i> Un tesoro nutricional lleno de vitamina "C", ácido fólico y vitamina "A" es delicioso y sus flores son comestibles</p> <p><i>CÓMO SE USA?</i> el brocoli tender es el vegetal dulce, crujiente y vibrante que es fácil de amar. Se puede cocinar de varias maneras y combina con casi cualquier cosa.</p>	LIBRA	Q 18.00	
<p>UCHUVAS</p> <p><i>QUÉ ES?</i> Se le considera como una fruta exótica de origen Americano oriunda de los Andes. Posee excelentes propiedades nutricionales y especialmente curativas</p> <p><i>CÓMO SE USA?</i> se utiliza para preparar helados, yogurt. Su alto contenido de pectina lo hace ideal para mermeladas y salsas.</p>	2 oz de producto (bandeja 4 oz)	Q 15.00	
<p>CHILE FANTASMA / CHILE ESCORPION</p> <p><i>QUÉ ES?</i> considerado como uno de los más picantes que existe, un producto exótico y misterioso.</p> <p><i>CÓMO SE USA?</i> un saludable ingrediente con varios usos en la cocina, aporta un sabor dulce y ligeramente picante, funciona muy bien con el coliflor, las papas y los tuberculos.</p>	1 OZ	Q 4.00	
<p>CHILE AJI PERUANO</p> <p><i>QUÉ ES?</i> este maravilloso producto tiene un sabor distintivo y un nivel de picante perfecto, forma parte de una enorme cantidad de recetas populares.</p> <p><i>CÓMO SE USA?</i> hoy en día el Aji es esencial para cualquier platillo ya que por su gran sabor combina con casi todo</p>	1 OZ	Q 4.00	
<p>RABANO DIKON</p> <p><i>QUÉ ES?</i> este vegetal contiene altas cantidades de potasio, vitamina "C" y fósforo. Nutrientes y antioxidantes que son esenciales para el organismo humano. ya que refuerza la inmunidad, la inflamación y alivia los problemas respiratorios.</p> <p><i>CÓMO SE USA?</i> incluirlo en tu alimentación es más que una decisión acertada, ya que ofrece beneficios importantes para la salud. tiene varios usos, en especial con las ensaladas.</p>	LIBRA	Q 5.00	
OTROS PRODUCTOS			
<p>RADICCHIO El radicchio es una verdura muy apreciada sobre todo en el norte de Italia.</p> <p><i>COMO SE USA?</i> Se puede considerar una verdura con efecto digestivo. Puedes consumir radicchio con arroces, pastas, legumbres, carnes o pescados.</p>	LIBRA	Q 40.00	
<p>RADICCHIO EN BOLA</p>	UNIDAD	Q 10.00	
<p>ACELGA DE COLORES Su sabor es igual al del resto de acelgas, semejante al de las espinacas aunque algo más suave. Como las demás, son laxantes y digestivas y normalmente se consumen cocidas y aderezadas solas en hervido, o bien como guarnición de carnes, pescados, etc. Su sabor es igual al del resto de acelgas, semejante al de las espinacas aunque algo más suave. <i>COMO SE USA?</i> Como las demás, son laxantes y digestivas y normalmente se consumen cocidas y aderezadas solas en hervido, o bien como guarnición de carnes, pescados, etc.</p>	LIBRA	Q 20.00	












<p>CAMOTE Son excelente fuente de vitaminas B6, las cuáles ayudan a descomponer la homocisteína; una sustancia que contribuye al endurecimiento de los vasos sanguíneos y arterias. COMO SE USA? Para fortalecer el sistema inmunológico, fortalecimiento de cabello y piel y para buena digestión.</p>	LIBRA	Q 12.00	
<p>REPOLLO MORADO El repollo morado, que es muy apreciado en la cocina para preparar diferentes recetas, especialmente de ensaladas, donde su llamativo color resalta, la diferencia que tiene con el repollo verde, es la antocianina que posee un pigmento de la familia de los flavonoides, que son potentes antioxidantes y tienen mucha vitamina C y E. COMO SE USA? Es conocido que esta hortaliza tiene excelentes efectos en la digestión, ya que ayuda al cuerpo a producir bilis. Esto significa que ayuda a prevenir problemas como indigestión o el estreñimiento.</p>	UNIDAD	Q 12.00	
<p>PEREJIL El perejil es una hierba mediterránea que le da un toque de color a nuestros platos pero es mucho más que eso. COMO SE USA? Para prevención de cálculos renales, mejora la nutrición. Se usa contra la fatiga y para el alivio de articulaciones.</p>	LIBRA	Q 30.00	
<p>RABANOS DE COLORES Ofreciéndonos un picoso sabor, fresco y crujiente a cada mordida, los rábanos tienen un lugar especial en el corazón de los amantes de las verduras. COMO SE USA? contienen un importante compuesto antioxidante de isotiocyanate llamado sulforafane, comprobado para combatir el cáncer, regulan la presión sanguínea, aliviar la congestión, y prevenir problemas respiratorios tales como el asma o la bronquitis.</p>	MANOJO	Q 12.00	
<p>ALBAHACA Las propiedades de la albahaca incluyen su acción antiespasmódica, digestiva, vermífuga, antibacteriana, fungicida, insecticida, astringente, cicatrizante, febrífugo, estimulante, anti-emético, antitúxico y antiinflamatorio.</p>	LIBRA	Q 60.00	
<p>TATSOI es una verdura originaria del Oriente, específicamente de China, cuyo consumo tiene grandes beneficios para la salud de nuestro organismo. COMO SE USA además de mezclarlo y agregarlo a las ensaladas, se puede cortar en julianas y saltear para servir como guarnición. Eso sí, hay que tener en cuenta que todos sus nutrientes y propiedades pueden perderse si se cocina de manera prolongada.</p>	LIBRA	Q 20.00	
PRODUCTOS POR TEMPORADA			
<p>CILANTRO El cilantro es una hierba que contiene propiedades importantes que ayudan a disminuir dificultades de salud. COMO SE USA Las hojas del cilantro es la parte que más se utiliza de esta planta pero, ciertamente, no es la única. En la mayoría de los casos, se utilizan las semillas, que cumplen una gran función antioxidante, cuando están maduras y secas, como un condimento para dar sabor, o mejor dicho, para intensificar el sabor de otros alimentos.</p>	LIBRA	Q 30.00	
<p>LIMON PERSA El limón persa se considera como un híbrido desarrollado entre Citrus aurantifolia y algún otro Citrus sp. Se desarrolla en áreas tropicales y subtropicales. COMO SE USA Contra la hipertensión. Al contener un alto nivel de potasio y muy bajo contenido de sodio, ayuda a combatir la presión arterial alta. Para combatir gripe y tos. Antihemético.</p>	UNIDAD	Q 2.00	
<p>LIMON JAPONES es un híbrido resultado del cruce del cítrico antiguo llamado Papeda Ichang y una mandarina agria, originarios de China. COMO SE USA en platos con siglos de antigüedad, mermeladas y tés, así como aromatizante en sabrosas recetas. Puesto que el yuzu es menos ácido que un limón, su frutuosidad es más evidente y es maravilloso para alegrar verduras, carnes y pescados</p>	UNIDAD	Q 3.00	
<p>MORA DE ARBOL Los carotenoides que contiene la mora de árbol intervienen en la formación de colágeno, dientes, glóbulos rojos, etc. COMO SE USA Mejora el sistema inmunológico. Reduce el colesterol y triglicéridos en sangre, ya que reduce su absorción a nivel intestinal. Actúa como laxante natural, aumentando el peristaltismo intestinal.</p>	LIBRA	Q 40.00	

<p>FRAMBUESA CRIOLLA forma parte de los frutos que se conocen con el nombre de frutos rojos y son un potente antioxidante. Es decir, son ricos en moléculas que retardan o previenen el envejecimiento o la oxidación de otras moléculas. COMO SE USA su contenido en vitamina C, esencial para la reparación y el crecimiento de todos los tejidos del cuerpo, para la absorción del hierro o para la formación de colágeno, huesos y dientes.</p>	<p>2 oz de producto (bandeja 4 oz)</p>	<p>Q 25.00</p>	
<p>CALAMONDRIN El calamondín se cree nativo de China y que fue llevado en los primeros tiempos a Indonesia y Filipinas. COMO SE USA Los calamondines cortados a la mitad o en cuartos se sirven con el té frío, mariscos y carnes, para ser exprimidos por el jugo ácido. Eran comúnmente utilizados en la Florida antes de que los limones se convirtieran en abundantes. Algunas personas hierven las frutas en rodajas con arándanos para hacer una salsa.</p>	<p>LIBRA</p>	<p>Q 20.00</p>	
<p>NARANJA AGRIA Aunque muchos lo ignoran, la naranja agria no solo es usada en lo culinario. También la utilizan los expertos en hierbas para curar muchas enfermedades. COMO SE USA La naranja agria es muy buena para la salud gastrointestinal pues favorece la digestión. Es muy efectiva para combatir las náuseas, los vómitos, los dolores abdominales, los constipados y las diarreas.</p>	<p>UNIDAD</p>	<p>Q 2.00</p>	
<p>HOJA DE HIGO no solo su fruta es deliciosa y posee diversas propiedades medicinales, sino que sus hojas también resultan muy valiosas para nuestro organismo. COMO SE USA Las hojas del higo contienen altas cantidades de insulina natural, por lo que su consumo reduce la necesidad de inyectarse dicha sustancia. Es un excelente remedio natural para aquellas personas que sufren de diabetes.</p>	<p>LIBRA</p>	<p>Q 35.00</p>	
<p>CHAYA La chaya es un súper alimento que tiene grandes beneficios para la salud, aparte de ser un ingrediente básico en la dieta de la Península de Yucatán y parte de Guatemala. COMO SE USA Estas hojas son muy recomendadas en la medicina tradicional, debido a que posee una alta densidad de nutrientes y componentes con propiedades medicinales.</p>	<p>LIBRA</p>	<p>Q 35.00</p>	
<p>ESTEVIA La estevia es una planta medicinal cada vez más popular en todo el mundo. Originaria de Paraguay, hoy en día se consume en muchos países como alternativa saludable al azúcar. Además, no contiene calorías. COMO SE USA Se puede utilizar en la preparación de postres. No obstante, se debe utilizar menos cantidad, porque al usar el horno, la dulzura se vuelve más intensa.</p>	<p>2 oz de producto (bandeja 4 oz)</p>	<p>Q 25.00</p>	
<p>MALANGA es un tubérculo comestible nativo de las regiones tropicales; es muy popular en la cocina caribeña, polinesia y africana. COMO SE USA Como antioxidante, mejora la digestión, fortalece el corazón, equilibra el colesterol entre otras propiedades. Se puede hacer chips saludables con malanga.</p>	<p>LIBRA</p>	<p>Q 12.00</p>	

GERMINACIONES

Los brotes son un elemento infaltable en las dietas vegetarianas y crudiveganas y un ingrediente muy utilizado por los chefs. **COMO SE USA** Favorecen los procesos de desintoxicación, depuración y eliminación de residuos almacenados en los tejidos o en la sangre. Fortalecen el sistema inmunológico y revitalizan los mecanismos metabólicos internos. Son antioxidantes.

<p>BROTOS MIXTOS</p>	<p>2 oz de producto (bandeja de 2 onz)</p>	<p>Q 25.00</p>	
<p>BROTOS MIXTOS CON REMOLACHA</p>	<p>2 oz de producto (bandeja de 2 onz)</p>	<p>Q 30.00</p>	
<p>BROTE DE NABO</p>	<p>2 oz de producto (bandeja de 2 onz)</p>	<p>Q 25.00</p>	
<p>BROTE DE RABANO</p>	<p>2 oz de producto (bandeja de 2 onz)</p>	<p>Q 25.00</p>	
<p>BROTE DE GIRAZOL</p>	<p>2 oz de producto (bandeja de 2 onz)</p>	<p>Q 25.00</p>	

MICRO CAPUCHINA (HOJA)	2 oz de producto (bandeja de 2 onz)	Q 3 5 . 0 0	
FLORES COMESTIBLES			
FLORES MIXTAS			
<p>QUÉ ES? Una excelente combinación de por lo menos 5 flores de diferentes colores y sabores incluyendo capuchina, campana, pensamiento, chipilin y borraja.</p> <p>CÓMO SE USA? Muy lindo como decoración pero también delicioso como ingrediente en por ejemplo las ensaladas, todas las flores tienen su sabor único.</p>	Bandeja	Q 3 0 . 0 0	
<p>FLOR CAPUCHINA es una planta comestible a la cual se le come tanto la flor como la hoja. Tiene un sabor algo picante y se puede preparar en ensalada. COMO SE USA Es una fuente de Vitamina C además de ser antibacteriana. Es una de las pocas plantas capaces de producir una sustancia natural antibiótica. Las hojas se pueden utilizar como cataplasmas en heridas que servirán como desinfectante. Otra forma de tomarla es en infusión.</p>	Bandeja	Q 2 5 . 0 0	
<p>FLOR DE BORRAJA La flor de borraja es una de las más frescas, de sabor dulzón que recuerda al pepino, y este es el matiz que aportará a los platos. COMO SE USA esta flor es apreciada en la coctelería y en la medicina natural, La infusión de flor de borraja ha sido antiguamente muy utilizada con fines terapéuticos, para estimular las glándulas suprarrenales, como jarabe para aliviar la tos.</p>	Bandeja	Q 2 5 . 0 0	
<p>FLOR DE PENSAMIENTO en la actualidad son usadas en la denominada "nouvelle cuisine" para no sólo decorar sino dar sabor a determinados platos. COMO SE USA Toda la flor es comestible que da un toque amargo, picante a hierba, dependiendo del tipo de flor.</p>	Bandeja	Q 3 0 . 0 0	
<p>FLOR DE RABANO Su nombre en ingles es Katz Lavender. COMO SE USA El sabor a pimienta, similar al clavo de olor de las flores se presta bien para usar como guarnición en ensaladas, postres y bebidas.</p>	Bandeja	Q 2 5 . 0 0	
<p>FLOR DE CHIPILIN Sus flores son amarillas, por lo general, de 1.5 centímetros de longitud. COMO SE USA las flores se consumen en arroz, tamales, cocidas o fritas, condimentadas con ajo y cebolla, solas o con otras verduras y hierbas. En caldo, junto con ejote y la fruta del ayote. Sofritas, con el bledo, quilete y tomate. Fuente de proteína y vitaminas.</p>	Bandeja	Q 2 5 . 0 0	
<p>FLOR CAMPANA El abutilón o flor de campana es una planta trepadora que puede ser cultivada en exterior y en interiores muy luminosos. COMO SE USA esta flor comestible que da a las preparaciones un toque dulce, herbal y carnoso.</p>	Bandeja	Q 3 0 . 0 0	
<p>FLOR DE LAVANDA contiene vitamina A, calcio y hierro y se dice que es benéfica para el sistema nervioso central. COMO SE USA las hojitas y los pétalos se pueden usar para comer crudas condimentando ensaladas, aunque yo las uso a menudo para aromatizar glaseados de azúcar para los queques o bizcochos.</p>	Bandeja	Q 3 0 . 0 0	
HIERBAS AROMATICAS			
<p>CURCUMA La cúrcuma, también denominada azufre de Indias es una planta herbácea de la familia de las zingiberáceas, nativa del suroeste de India. COMO SE USA La cúrcuma es buena para prevenir el cáncer, induce la muerte celular en la parte más profunda de las células individuales, elimina las células responsables del cáncer de vejiga y de pulmón. En la cocina se utiliza para fabricar curri, aportando el color característico y su sabor dulce algo picante.</p>	LIBRA	Q 5 0 . 0 0	
<p>RUIBARBO El ruibarbo es la planta comestible con mayores concentraciones de ácido oxálico, superando a la espinaca. COMO SE USA la fibra es uno de sus beneficios a la salud. Esa es una de las razones por las cuales la raíz es popular en la medicina antigua china para aliviar malestares estomacales y calmar la constipación. Pero el ruibarbo también es un cataplasma efectivo para aliviar fiebres e hinchazón.</p>	LIBRA	Q 2 5 . 0 0	

<p>TOMILLO Si hay una planta que simboliza el paisaje y el aroma del Mediterráneo es sin duda el tomillo. COMO SE USA es costumbre servirse de él no sólo como medicina natural, sino también como insecticida, como condimento culinario, para aromatizar licores y aceites, como conservante, o para elaborar perfumes, entre otros fines.</p>	<p>2 oz de producto (bandeja de 2 onz)</p>	<p>Q 15.00</p>	
<p>TOMILLO DULCE Arbusto de nuestra costa mediterránea utilizado desde la antigüedad por sus innumerables propiedades. COMO SE USA Desinfectante cutáneo y dermoprotector, además estimula el cerebro por lo que ayuda en casos de cansancio y debilidad. Al ser antiséptico nos ayudará también en casos de bronquitis, tos y resfriados.</p>	<p>2 oz de producto (bandeja de 2 onz)</p>	<p>Q 20.00</p>	
<p>ROMERO es una planta proveniente del mediterráneo que además de en la cocina se utiliza para tratar muchos problemas de salud como problemas digestivos, el sobrepeso o la caída del pelo. COMO SE USA El Romero tiene propiedades carminativas, por lo cual facilita la eliminación de los gases acumulados en el tracto digestivo. También se usa para tratar enfermedades relacionadas con los pulmones.</p>	<p>2 oz de producto (bandeja de 2 onz)</p>	<p>Q 15.00</p>	
<p>SALVIA es una planta arbustiva, perenne, originaria de la región mediterránea cuyo nombre ya dice, es capaz de salvar. COMO SE USA es una planta con propiedades expectorantes potentes y es un «limpiador de catarrros ocultos». Esta planta es especialmente poderosa para las mujeres, para tratar problemas relacionados con el ciclo menstrual y la menopausia.</p>	<p>2 oz de producto (bandeja de 2 onz)</p>	<p>Q 20.00</p>	
<p>ESTRAGON es una hierba aromática perenne de la familia de las Asteraceae originaria, probablemente, de Asia Central y Oriente Medio, con un uso muy extendido en la cocina europea, y una imprescindible en la cocina francesa. COMO SE USA Sus usos están relacionados con la estimulación digestiva, el estragón o dragoncillo es un ingrediente básico de la mezcla de aromáticas francesa Finas Hierbas, imprescindible en el bouquet garni, también en la salsa bearnesa, muchas veces se incluye en la salsa tártara y es muy apreciado para aromatizar aceites, vinagres, encurtidos y más.</p>	<p>2 oz de producto (bandeja de 2 onz)</p>	<p>Q 20.00</p>	
<p>LEMON GRASS Tiene su origen en la India y es ampliamente utilizado en la cocina tailandesa y vietnamita. COMO SE USA Con su sabor cítrico pero a la vez un poco picante, se debe usar en pequeñas cantidades y principalmente se añade en platos de cocina tailandesa y vietnamita para aderezar sopas, guisos, ensaladas, salsas y marinados.</p>	<p>LIBRA</p>	<p>Q 30.00</p>	
<p>MENTA PEPERITA es un híbrido estéril obtenido del cruce de la menta acuática y la hierbabuena. COMO SE USA La menta puede eliminar el dolor de cabeza, especialmente el aceite esencial de menta. Alivia los trastornos digestivos mejorando la digestión lenta o pesada. Es muy útil para mitigar dolores musculares, reumáticos y neuralgias. La menta calma los espasmos o convulsiones. Mejora dolencias respiratorias. Se utiliza en casos de piel irritada.</p>	<p>2 oz de producto (bandeja de 2 onz)</p>	<p>Q 15.00</p>	
<p>OREGANO es una planta medicinal con propiedades digestivas, carminativas, antioxidantes y expectorantes. COMO SE USA Para combatir problemas digestivos, enfermedades respiratorias y sirve para desinflamar.</p>	<p>2 oz de producto (bandeja de 2 onz)</p>	<p>Q 20.00</p>	

NOTA: ALGUNOS PRODUCTOS TIENEN PRESENTACION DE MEDIA LIBRA Y 4 OZ. TAMBIEN DE UNA SOLA VARIEDAD.

PUEDE CONSULTAR EN SALA DE VENTA .LOS PRECIOS VARIAN DE Q 2.00 A Q 5.00 EN ESTAS PRESENTACIONES.