

LLEGAN TORTILLAS SUSTENTABLES A SAN JERÓNIMO

Escrito por: Marichuy Garduño
20/07/2020

EcoNixt@mal es una tortillería que trabaja de forma amigable con el medio ambiente.



Calientitas, enrolladas y con un poquito de sal, las tortillas se posicionan como uno de los alimentos que más nos gustan a los mexicanos.

Así que es inevitable tener una **tortillería** consentida para cuando llegue ese antojo, y si ésta es un proyecto que busca la sustentabilidad, mejor.

Justo en San Jeronimo, al sur de la Ciudad de México se encuentra EcoNixt@mal, una tortillería que, además de elaborar tortillas 100 por ciento de maíz, emplea un proceso ecológico.

Pero, ¿en qué consiste?, Kemel Hazouri, propietario y entusiasta emprendedor, nos lo dice.



"En EcoNixt@mal hacemos la **nixtamalización** en un reactor especial y la caldera es molecular. Este proceso de nixtamalización no genera descargas contaminantes al drenaje y conserva las propiedades nutricionales del maíz", expone Hazouri, un mexicano de raíces libanesas.

Mínimas cantidades de **cal**, cocimiento al vapor y molienda con piedras volcánicas, generan mayor conservación de la fibra y zinc del maíz que traen de Milpa Alta, en sus variantes blanca y azul.

Abre de lunes a sábado, a partir de las 8 de la mañana, y ofrece a sus clientes masa, tortillas, harina, tostadas, julianas y nachos que elaboran con aceite de aguacate.

La tortillería tiene un acogedor espacio con mesas y sillas para que puedas disfrutar de tlacoyos, sopes, gorditas, tamales, enchiladas, chilaquiles y quesadillas preparados al momento.

"Trabajamos con el gusto y la pasión de producir una tortilla que ofrezca todos los nutrientes que posee este alimento ancestral", puntualiza Kemel.



VISITA ECONIXT@MAL

Encuentra esta tortillería en redes sociales como [Econixtamal Maíz Integral](#) y [Econixtamal](#), y en su dirección: Avenida San Bernabé 277, local 1, San Jerónimo, CDMX. Tel: 55-2589-2895.