



**Petro Panama Corp.**  
*Unidos para el mundo*



# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS



# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

## YUCA EN TROZOS, PELADA, SIN VENA, CONGELADA



<b>Ingredientes</b>	Yuca fresca seleccionada sin puntas, sin vena.
<b>Longitud</b>	7 a 9 centímetros t cortes de 25 a 50 mm
<b>Peso promedio por unidad</b>	50 a 55 gramos para 7 centímetros y 100 a 120 gramos para yuca de 10 a 12 centímetros
<b>Vida útil</b>	1 año para el producto congelado.
<b>Empaque primario</b>	Bolsa de empaque al vacío para 1, 2, 3, 4, 6, y 12 kilos.
<b>Empaque secundario</b>	Caja por 12 kilos peso neto. 40 cms X 30 cms X 22 cms
<b>Descripción</b>	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento
<b>Cajas por estiba</b>	80.
<b>Estibas por contenedor</b>	20 para contenedor de 40 pies reefer
<b>Cajas por contenedor</b>	1600

PRODUCTO	CONTENEDORES DISPONIBLES POR MES
Yuca en trozos pelada. Empacada al vacío	4

# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

## YUCA EN TROZOS, PELADA, SIN VENA, CONGELADA Empacada bolsa De polietileno



<b>Ingredientes</b>	Yuca fresca seleccionada sin puntas, sin vena.
<b>Longitud</b>	7 a 9 centímetros l cortes de 25 a 50 mm
<b>Peso promedio por unidad</b>	50 a 55 gramos para 7 centímetros y 100 a 120 gramos para yuca de 10 a 12 centímetros
<b>Vida útil</b>	1 año para el producto congelado.
<b>Empaque primario</b>	Bolsa de empaque al vacío para 1, 2, 3, 4, 6, y 12 kilos.
<b>Empaque secundario</b>	Caja por 12 kilos peso neto. 40 cms X 30 cms X 22 cms
<b>Descripción</b>	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento
<b>Cajas por estiba</b>	80.
<b>Estibas por contenedor</b>	20 para contenedor de 40 pies reefer
<b>Cajas por contenedor</b>	1600

PRODUCTO	CONTENEDORES DISPONIBLES POR MES
Yuca en trozos pelada. Empacada bolsa de polietileno	4

# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

## CROQUETAS DE YUCA, PREFRITA, CONGELADA



<b>Ingredientes</b>	Yuca fresca seleccionada sin puntas, sin vena, agua y sal, pre frita en aceite libre de grasas trans.
<b>Longitud</b>	7 a 10 centímetros y corte de 15 a 20 mm
<b>Unidades promedio por kilo</b>	50 a 100 und por kilo de 20 a 25 grs aproximadamente.
<b>Vida útil</b>	1 año para el producto congelado
<b>Empaque primario</b>	Bolsa plástica de polietileno de alta densidad para empaque de alimentos para 1, 2, 3, 4, 6, 12 kilos.
<b>Empaque secundario</b>	Caja de 12 kilos. 40 cms X 30 cms X 22 cms.
<b>Descripción</b>	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento
<b>Cajas por estiba</b>	80.
<b>Estibas por contenedor</b>	20 para contenedor de 40 pies reefer
<b>Cajas por contenedor</b>	1600

PRODUCTO	CONTENEDORES DISPONIBLES POR MES
Croquetas de yuca. Empacada al vacío	4
Croquetas de yuca. Empacada en bolsa de polietileno	4

# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

## DEDITOS DE YUCA, PRECOCIDOS, PREFRITOS, CONGELADOS



Ingredientes	Yuca fresca seleccionada sin puntas, sin vena, agua y sal, pre frita en aceite libre de grasas trans.
Longitud	4 a 5 centímetros y corte de 15 a 20 mm
Unidades promedio por kilo	100 a 200 und por kilo de 10 a 20 grs aproximadamente.
Vida útil	1 año para el producto congelado.
Empaque primario	Bolsa plástica de polietileno de alta densidad para empaque de alimentos para 1, 2, 3, 4, 6, 12 kilos.
Empaque secundario	Caja de 12 kilos, 40 cms X 30 cms X 22 cms.
Descripción	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento
Cajas por estiba	80.
Estibas por contenedor	20 para contenedor de 40 pies reefer
Cajas por contenedor	1600

PRODUCTO	CONTENEDORES DISPONIBLES POR MES
Deditos de yuca. Empacados al vacío	2
Deditos de yuca. Empacados en bolsa de polietileno	2

# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

## BOLAS DE YUCA PRECOCIDA, PREFRITA, CONGELADA



<b>Ingredientes</b>	Yuca fresca seleccionada sin puntas, sin vena, agua y sal, pre frita en aceite libre de grasas trans.
<b>Unidades promedio por kilo</b>	55 a 60 und por kilo de 16 a 20 grs aproximadamente.
<b>Vida útil</b>	1 año para el producto congelado
<b>Empaque primario</b>	Bolsa plástica de polietileno de alta densidad para empaque de alimentos para 1, 2, 3, 4, 6, 12 kilos.
<b>Empaque secundario</b>	Caja de 12 kilos. 40 cms X 30 cms X 22 cms.
<b>Descripción</b>	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento.
<b>Cajas por estiba</b>	80.
<b>Estibas por contenedor</b>	20 para contenedor de 40 pies reefer
<b>Cajas por contenedor</b>	1600

PRODUCTO	CONTENEDORES DISPONIBLES POR MES
Bolitas de yuca. Empacadas al vacío	2
Bolitas de yuca. Empacadas en bolsa de polietileno	2

# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

## YUCA A LA FRANCESA, PREFRITA, CONGELADA



<b>Ingredientes</b>	Yuca fresca seleccionada sin puntas, sin vena, moldeada, Troquelada, pre frita en aceite libre de grasas trans.
<b>Longitud</b>	8 a 12 centímetros y cortes de 5 a 10 mm.
<b>Cantidad de unidades por kilo</b>	50 a 100 unidades por kilo, pesos de 10 a 20 grs aproximadamente
<b>Vida útil</b>	1 año para el producto congelado.
<b>Empaque primario</b>	Bolsa plástica de polietileno de alta densidad para empaque de alimentos con 1, 2, 3, 4, 6 y 12 kilos.
<b>Empaque secundario</b>	Caja de 24 libras peso neto. 40 cms X 30 cms X 22 cms.
<b>Descripción</b>	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento
<b>Cajas por estiba</b>	80.
<b>Estibas por contenedor</b>	20 para contenedor de 40 pies reefer
<b>Cajas por contenedor</b>	1600

PRODUCTO	CONTENEDORES DISPONIBLES POR MES
Yuca a la francesa. Empacada al vacío	2
Yuca a la francesa. Empacada en bolsa de polietileno	2

# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

## MASA DE YUCA PRE COCIDA. EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO



<b>Ingredientes</b>	Yuca fresca seleccionada sin puntas, sin vena, rallada.
<b>Vida útil</b>	1 año para el producto congelado.
<b>Empaque primario</b>	Bolsa plástica de polietileno de alta densidad para empaque de alimentos. Presentación 1, 2, 3, 4, 6 y 12 kilos.
<b>Empaque secundario</b>	Caja de 24 libras peso neto. 40 cms X 30 cms X 22 cms.
<b>Descripción</b>	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento
<b>Cajas por estiba</b>	80.
<b>Estibas por contenedor</b>	21 para contenedor de 40 pies reefer
<b>Cajas por contenedor</b>	1600

PRODUCTO	CONTENEDORES DISPONIBLES POR MES
Masa de yuca pre cocida. Empacada en bolsa de Polietileno	1
Ralladura de yuca. Empacada en bolsa de polietileno	1

# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

## RALLADURA DE YUCA CONGELADA



<b>Ingredientes</b>	Yuca fresca seleccionada sin puntas, sin vena, rallada.
<b>Vida útil</b>	1 año para el producto congelado.
<b>Empaque primario</b>	Bolsa plástica de polietileno de alta densidad para empaque de alimentos. Presentación 1, 2, 3, 4, 6 y 12 kilos.
<b>Empaque secundario</b>	Caja de 24 libras peso neto. 40 cms X 30 cms X 22 cms.
<b>Descripción</b>	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento
<b>Cajas por estiba</b>	80.
<b>Estibas por contenedor</b>	21 para contenedor de 40 pies reefer
<b>Cajas por contenedor</b>	1600

PRODUCTO	CONTENEDORES DISPONIBLES POR MES
Masa de yuca pre cocida. Empacada en bolsa de Polietileno	1
Ralladura de yuca. Empacada en bolsa de polietileno	1

# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

## PLATANO VERDE GRANDE, ENTERO, CONGELADO, EMPACADO AL VACIO / TROZOS DE PLATANO VERDE, EMPACADOS AL VACIO



<b>Ingredientes</b>	Plátano verde, pelado, entero, y congelado, en excelente estado. Cosechado y procesado en 24 horas. Ácido cítrico como antioxidante.
<b>Empaque primario</b>	Bolsa plástica de empaque al vacío de 2 hasta 6 unidades,
<b>Empaque secundario</b>	Cajas de 12 kilos peso neto. Caja de 40 cms X 30 cms X 22 cms.
<b>Vida útil</b>	1 año para el producto congelado
<b>Descripción</b>	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento
<b>Cajas por estiba</b>	80.
<b>Estibas por contenedor</b>	20 para contenedor de 40 pies reefer
<b>Cajas por contenedor</b>	1600

PRODUCTO	CONTENEDORES DISPONIBLES POR MES
Plátano verde pelado empaque al vacío	12
Plátano entero pelado empacado en bolsa de polietileno	16
Plátano verde en trozos empacado al vacío	8
Plátano verde en trozos empacado en bolsa de polietileno	8

# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

## CUBOS DE PLATANO VERDE, EMPACADO AL VACIO, CONGELADO



<b>Ingredientes</b>	Plátano verde pelado y partido en cubos, en excelente estado. Cosechado y procesado en 24 horas. Ácido cítrico como antioxidante.
<b>Empaque primario</b>	Bolsa plástica de empaque al vacío. Presentación 1, 2, 3, 4, 6 y 12 kilos.
<b>Empaque secundario</b>	Cajas de 12 kilos peso neto. Caja de 40 cms X 30 cms X 22 cms.
<b>Vida útil</b>	1 año para el producto congelado
<b>Descripción</b>	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento
<b>Cajas por estiba</b>	80.
<b>Estibas por contenedor</b>	20 para contenedor de 40 pies reefer
<b>Cajas por contenedor</b>	1600

PRODUCTO	CONTENEDORES DISPONIBLES POR MES
Plátano verde en cubos empacado al vacío	8
Plátano verde en cubos empacado en bolsa de polietileno	8

# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

## RODAJAS DE PLATANO VERDE GRANDE, EMPACADO AL VACIO, CONGELADO



<b>Ingredientes</b>	Plátano verde pelado y partido en rodajas o monedas, en excelente estado. Cosechado y procesado en 24 horas. Ácido cítrico como antioxidante.
<b>Empaque primario</b>	Bolsa plástica de empaque al vacío. Presentación 1, 2, 3, 4, 6 y 12 kilos.
<b>Empaque secundario</b>	Cajas de 12 kilos peso neto. Caja de 40 cms X 30 cms X 22 cms.
<b>Vida útil</b>	1 año para el producto congelado
<b>Descripción</b>	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento
<b>Cajas por estiba</b>	80.
<b>Estibas por contenedor</b>	20 para contenedor de 40 pies reefer
<b>Cajas por contenedor</b>	1600

PRODUCTO	CONTENEDORES DISPONIBLES POR MES
Plátano verde en monedas empacado al vacío	8
Plátano verde en monedas empacado en bolsa de polietileno	8

# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

## PLATANO VERDE A LA FRANCESA, PREFRITO, CONGELADO



<b>Ingredientes</b>	Plátano verde fresco seleccionado, moldeado, troquelado, pre frito en aceite libre de grasas trans.
<b>Longitud</b>	8 a 12 centímetros y espesor de 5 a 10 mm
<b>Unidades por kilo</b>	De 100 a 150 unidades.
<b>Empaque primario</b>	Bolsa plástica de polietileno de alta densidad para empaque de alimentos. Presentación 1, 2, 3, 4, 6 y 12 kilos.
<b>Empaque secundario</b>	Caja de 12 kilos peso neto. Tamaño de caja 40 cms X 30 cms X 22 cms
<b>Vida útil</b>	1 año para el producto congelado.
<b>Descripción</b>	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento.
<b>Cajas por estiba</b>	80.
<b>Estibas por contenedor</b>	20 para contenedor de 40 pies reefer
<b>Cajas por contenedor</b>	1600

PRODUCTO	CONTENEDORES DISPONIBLES POR MES
Plátano verde a la francesa. Empacado al vacío	8
Plátano verde a la francesa. Empacado en bolsa de polietileno	8

# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

## TOSTONES O PATACONES PREFRITOS, CONGELADOS



<b>Ingredientes</b>	Plátano verde seleccionado y aceite vegetal libre de grasas trans (certificada)
<b>Diámetro</b>	8,5 centímetros aproximadamente
<b>Espesor</b>	5,5 mm
<b>Unidades por kilo</b>	24 unidades aproximadamente
<b>Peso aproximado por unidad</b>	40 a 42 gramos aproximadamente
<b>Empaque primario</b>	Bolsa plástica de alta densidad para empaque de alimentos. Presentación 1, 2, 3, 4, 6 y 12 kilos.
<b>Empaque secundario</b>	Caja por 12 kilos peso neto. Tamaño de caja 40 cms X 30 cms X 22 cms.
<b>Vida útil</b>	1 año para el producto congelado
<b>Descripción</b>	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento.
<b>Cajas por estiba</b>	80.
<b>Estibas por contenedor</b>	20 para contenedor de 40 pies reefer
<b>Cajas por contenedor</b>	1600

PRODUCTO	CONTENEDORES DISPONIBLES POR MES
Patacones. Empacados al vacío	8
Patacones. Empacados en bolsa de polietileno	10

# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

## PLATANO MADURO, PELADO, ENTERO, PREFRITO, CONGELADO



<b>Ingredientes</b>	Plátano entero maduro mediano y pequeño, en excelente estado. Procesado a los 32 °Brix. Pre frito en aceite libre de grasas trans, y congelado.
<b>Empaque primario</b>	Empaque al vacío o bolsa de polietileno para alimentos de 2 hasta 6 unidades, dependiendo del requerimiento del comprador.
<b>Empaque secundario</b>	Cajas de 12 kilos peso neto. Tamaño de caja 40 cms X 30 cms X 22 cms
<b>Vida útil</b>	1 año para el producto congelado
<b>Descripción</b>	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento
<b>Cajas por estiba</b>	80.
<b>Estibas por contenedor</b>	20 para contenedor de 40 pies reefer
<b>Cajas por contenedor</b>	1600

PRODUCTO	CONTENEDORES DISPONIBLES POR MES
Plátano maduro pelado. Empacado al vacío	10
Plátano maduro pelado. Empacado en bolsa de polietileno	12

# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

## TAJADA O RODAJA DE PLATANO MADURO PREFRITA, CONGELADA



<b>Ingredientes</b>	Plátano maduro seleccionado con 32 °Brix de maduración y aceite vegetal libre de grasas trans certificada
<b>Longitud</b>	7 a 8 centímetros para la pequeña y de 12 a 15 centímetros para la grande
<b>Espesor o grosor</b>	5 mm
<b>Unidades por kilo</b>	26 a 30 unidades para la pequeña y de 15 a 20 unidades para la grande
<b>Empaque primario</b>	Bolsa plástica de polietileno de alta densidad para empaque de alimentos. Presentación 1, 2, 3, 4, 6 y 12 kilos.
<b>Empaque secundario</b>	Caja por 24 libras peso neto. Tamaño de caja 40 cms X 30 cms X 22 cms
<b>Vida útil</b>	1 año para el producto congelado
<b>Descripción</b>	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento.
<b>Cajas por estiba</b>	80
<b>Estibas por contenedor</b>	20 para contenedor de 40 pies reefer
<b>Cajas por contenedor</b>	1600

PRODUCTO	CONTENEDORES DISPONIBLES POR MES
Tajadas maduras. Empacada al vacío	8
Tajadas maduras. Empacada en bolsa de polietileno	8

# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

## PAPA CRIOLLA PRECOCIDA, CONGELADA



<b>Ingredientes</b>	Papa criolla o amarilla seleccionada, agua y sal
<b>Peso</b>	Mediano
<b>Unidades por kilo</b>	55 a 60 unidades
<b>Peso por unidad</b>	16 a 18 gramos aproximadamente
<b>Empaque primario</b>	Bolsa plástica para empaque al vacío o polietileno alta densidad para empaque de alimentos. Presentación 1, 2, 3, 4, 6 y 12 kilos.
<b>Empaque secundario</b>	Caja por 12 kilos peso neto. Tamaño de caja 40 cms X 30 cms X 22 cms
<b>Vida útil</b>	1 año para el producto congelado.
<b>Descripción</b>	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento
<b>Cajas por estiba</b>	80
<b>Estibas por contenedor</b>	20 para contenedor de 40 pies reefer
<b>Cajas por contenedor</b>	1600

PRODUCTO	CONTENEDORES DISPONIBLES POR MES
Papa criolla pre cocida, pre frita. Empacada al vacío	1
Papa criolla pre cocida, pre frita. Empacada en bolsa de polietileno	1

# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

## ZANAHORIA MEDIANA O GRANDE, PELADA, CONGELADA



<b>Ingredientes</b>	Zanahoria fresca seleccionada.
<b>Longitud</b>	12 a 15 centímetros.
<b>Unidades por kilo</b>	8 a 10 unidades.
<b>Empaque primario</b>	Bolsa plástica para empaque al vacío o polietileno alta densidad para empaque de alimentos. Presentación 1, 2, 3, 4, 6 y 12 kilos.
<b>Empaque secundario</b>	Caja por 12 kilos peso neto. Tamaño de caja 40 cms X 30 cms X 22 cms.
<b>Vida útil</b>	1 año para el producto congelado.
<b>Descripción</b>	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento.
<b>Cajas por estiba</b>	80
<b>Estibas por contenedor</b>	20 para contenedor de 40 pies reefer.
<b>Cajas por contenedor</b>	1600.

PRODUCTO	CONTENEDORES DISPONIBLES POR MES
Zanahoria pelada. Empacada al vacío	2
Zanahoria pelada. Empacada en bolsa de polietileno	2

# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

**MEZCLA DE ARVEJA DESGRANADA, ZANAHORIA EN CUBOS  
HABICHUELA EN TROZOS PEQUEÑOS, LIMPIOS, CONGELADOS**



<b>Ingredientes</b>	Arveja fresca, habichuela fresca y sin vena ni puntas, zanahoria fresca en cubos
<b>Empaque primario</b>	Bolsa plástica para empaque al vacío o polietileno alta densidad para empaque de alimentos. Presentación 1, 2, 3, 4, 6 y 12 kilos.
<b>Empaque secundario</b>	Caja por 12 kilos peso neto. Tamaño de caja 40 cms X 30 cms X 22 cms.
<b>Vida útil</b>	1 año para el producto congelado.
<b>Descripción</b>	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento.
<b>Cajas por estiba</b>	80
<b>Estibas por contenedor</b>	20 para contenedor de 40 pies reefer
<b>Cajas por contenedor</b>	1600
<b>Estibas por contenedor</b>	20 para contenedor de 40 pies reefer.
<b>Cajas por contenedor</b>	1600.

PRODUCTO	CONTENEDORES DISPONIBLES POR MES
Mix de verdura (zanahoria, habichuela, arveja). Empacada al vacío	2
Mix de verdura (zanahoria, habichuela, arveja). Empacada en bolsa de polietileno	2

# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

## HABICHUELA FRESCA, SIN PUNTAS, CORTADA EN TROZOS, CONGELADA



<b>Ingredientes</b>	Habichuela fresca, sin puntas, cortada en trozos de 3 a 4 centímetros, agua y sal.
<b>Empaque primario</b>	Bolsa plástica para empaque al vacío o polietileno alta densidad para empaque de alimentos. Presentación 1, 2, 3, 4, 6 y 12 kilos.
<b>Empaque secundario</b>	Caja de 12 kilos peso neto. Tamaño de caja 40 cms X 30 cms X 22 cms
<b>Vida útil</b>	1 año para el producto congelado empacado al vacío y 6 meses para el producto congelado sin empaque al vacío
<b>Descripción</b>	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento
<b>Cajas por estiba</b>	80
<b>Estibas por contenedor</b>	20 para contenedor de 40 pies reefer
<b>Cajas por contenedor</b>	1600

PRODUCTO	CONTENEDORES DISPONIBLES POR MES
Habichuela en trozos. Empacada al vacío	2
Habichuela en trozos. Empacada en bolsa de polietileno	2

# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

## SANCOCHO



Ingredientes	Yuca, plátano verde, papa blanca, zanahoria, ahuyama y mazorca seleccionados.
Espesor	Producto en trozos
Unidades por libra (454 grs)	12 a 14 unidades aproximadamente
Empaque primario	Bolsa plástica de polietileno para empaque de alimentos.
Empaque secundario	Caja por 10.896 gramos peso neto (24 paquetes), y peso bruto. 12.000 grs. Tamaño de caja 40 cms X 30 cms X 22 cms.
Vida útil	1 año para el producto congelado
Descripción	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento.
Cajas por estiba	80.
Estibas por contenedor	20 para contenedor de 40 pies reefer
Cajas por contenedor	1600

# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

## CHOCLO DESGRANADO



Ingredientes	Mazorcas seleccionadas
Unidades por libra (454 grs)	Granos de mazorca seleccionada
Empaque primario	Bolsa plástica de polietileno para empaque de alimentos.
Empaque secundario	Caja por 10.896 gramos peso neto (24 paquetes), y peso bruto 12.000 grs. Tamaño de caja 40 cms X 30 cms X 22 cms
Vida útil	1 año para el producto congelado
Descripción	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento.
Cajas por estiba	80.
Estibas por contenedor	20 para contenedor de 40 pies reefer
Cajas por contenedor	1600

# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

## HOJA DE PLATANO



<b>Ingredientes</b>	Hojas de plátano seleccionadas, sin vena, limpias, lavadas, desinfectadas y escaldadas.
<b>Unidades por libra (454 grs)</b>	Hoja entera y partes de hoja.
<b>Empaque primario</b>	Bolsa plástica de polietileno para empaque de alimentos.
<b>Empaque secundario</b>	Caja por 10.896 gramos peso neto (24 paquetes), y peso bruto: 12.000 grs. Tamaño de caja 40 cms X 30 cms X 22 cms
<b>Vida útil</b>	1 año para el producto congelado
<b>Descripción</b>	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento.
<b>Cajas por estiba</b>	80.
<b>Estibas por contenedor</b>	20 para contenedor de 40 pies reefer
<b>Cajas por contenedor</b>	1600

# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

## PULPAS DE FRUTAS



PRODUCTO		CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS		
Nombre Español	Nombre Inglés	pH (a 20°C)	% de acidez (co)	Grados Brix
Borojó	Borojoa	2,75 - 2,85	3,05 - 3,27	24,9 - 28,0
Curuba	Molli fruti	3,30 - 3,80	1,00 - 1,60	8,00 - 10,5
Fresa	Strawbwrry	3,34 - 3,60	0,90 - 1,40	7,50 - 8,00
Guanábana	Soursop/Sour Fr	3,85 - 4,14	0,20 - 1,40	12,0 - 15,0
Guayaba	Guava	3,50 - 4,20	0,70 - 1,20	8,00 - 9,00
Limón	Lemon	1,50 - 2,00	4,50 - 7,40	8,00 - 11,0
Lulo	Lulo	3,12 - 3,50	1,00 - 3,40	6,00 - 9,00
Mango	Mango	3,72 - 4,30	0,30 - 0,80	13,0 - 15,0
Maracuyá	Passion Fruit	2,80 - 2,90	5,10 - 5,80	13,0 - 14, 0
Mora	Black Berry	2,90 - 3,20	2,00 - 3,00	6,00 - 8,50
Papaya	Papaya	4,00 - 4,50	0,30 - 0,40	7,00 - 11,0
Piña	Pine Apple	3,30 - 3,60	0,30 - 1,40	11,0 - 12,0
Pitahaya	Pitahaya	4,12 - 4,25	0,25 - 0,30	11,0 - 11,4
Tamarillo	Tamarillo	2,50 - 3,80	0,90 - 1,80	10,0 - 11,0
Tomate de árbol	Tomato Fruit	3,50 - 3,97	0,90 - 1,80	10,0 - 11,0
Tamaríndo	Tamarind Fruit	2,20 - 4,00	1,60 - 2,30	14,0 - 18,0

Ingredientes	Fruta 100 % natural, sin aditivos ni conservantes
Empaque primario	Bolsa de polietileno de 125, 250, 500 y 1.000 gramos. Caneca plástica de 25 kilos. Tambores de 280 kilos.
Empaque secundario	Caja de 12 kilos peso neto. Tamaño de caja 40 cms X 30 cms X 22 cms. Canecas plásticas de 24 litros y tambores metálicos de 280 kilos.
Vida útil	1 año para el producto congelado empacado
Descripción	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento.
Cajas por estiba	80
Estibas por contenedor	20 para contenedor de 40 pies reefer
Cajas por contenedor	1600 - 1000 canecas plásticas y 100 tambores.

PULPAS DE FRUTAS y FRUTAS CONGELADAS	Contenedores disponibles por mes
Fresa	1
Guanábana	1
Guayaba dulce	1
Lulo	1
Mango	1
Maracuyá	1
Mora	1
Piña	1
Tomate de árbol	1

# PRODUCTOS VARIADOS CONGELADOS

## FRUTA CONGELADA



<b>Ingredientes</b>	Fruta 100 % natural partida en cubos o en bolas
<b>Empaque primario</b>	Bolsa de empaque al vacio o de polietileno de 1, 2, 3, 4, 6, 12 kilos
<b>Empaque secundario</b>	Caja de 12 kilos peso neto. Tamaño de caja 40 cms X 30 cms X 22 cms.
<b>Vida útil</b>	1 año para el producto congelado empacado
<b>Descripción</b>	Caja marcada con el nombre del producto, registro de la planta o permiso sanitario, fecha de empaque, lote y fecha de vencimiento
<b>Cajas por estiba</b>	80
<b>Estibas por contenedor</b>	20 para contenedor de 40 pies reefer
<b>Cajas por contenedor</b>	1600

# PRODUCTOS FRESCOS

## TAYOTA - CHAYOTE - GUATILA



La guatila, también conocida como papa de pobre, chayote o cidra papa, es una fruta de la familia de los cucurbitácea pero de uso amplio como hortaliza. Existe muchas variedades: blancas, verdes, amarillas, con y sin espinas, de diferentes tamaños. Viene de una planta trepadora que requiere un clima caliente y que se encuentra sobre todo en América Latina.

Conservación: 15 días en refrigeración Empaque cajas por 12 kilos.

## TOMATE CHINO (CHERRY) - MILANO Y CHONTO



Nombre común: Tomate, jitomate o tomatara  
Nombre Científico: *Solanum lycopersicum*  
Nombre comercial: Español: Tomate / Jitomate, Inglés: Tomato, Italiano: Pomodoro Familia: Solanáceas  
Género: Solanum  
Variedad: *Lycopersicum*  
Tipo: Fruta / Hortaliza  
Variedades: Las más utilizadas son cherry, milano y chonto



Tomate milano o larga vida Tomate Chonto

El tomate es una planta perenne anual de porte arbustivo; se desarrolla de forma rastrera semierecta o erecta. Características organolépticas: Forma: aunque la mayoría de los frutos son redondeados, su forma puede diferir según la variedad (esférica, alargada, periforme).

Tamaño y peso: varía de los 3 centímetros (tomate cherry) hasta más de 10 centímetros (milano o larga vida); el peso varía entre 80 y 300 gramos.

Sabor: generalmente su sabor es ligeramente ácido con un particular toque dulce.

Grado de maduración.

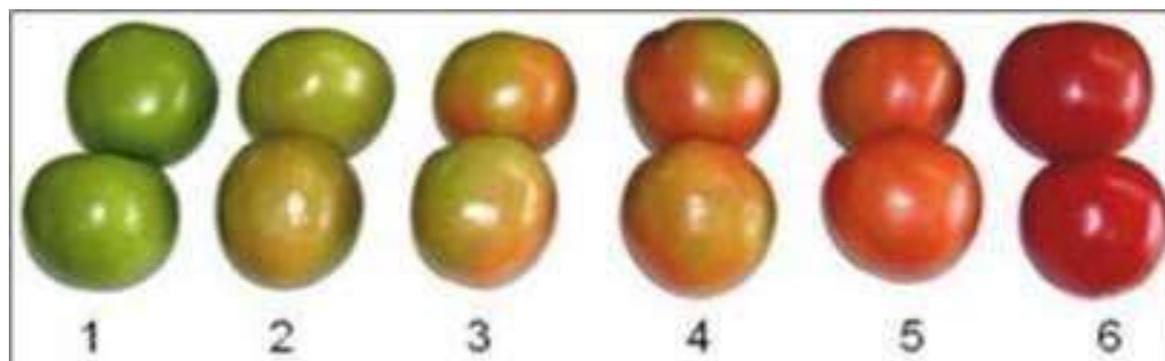
Verde Coloración incipiente (1/4 pintón), Coloración media (1/2 pintón), Coloración avanzada (3/4 pintón), Roja.

Conservación: dos semanas bajo refrigeración.

Color: Debe recibirse entre grado 2 y grado 3. Las semillas deben estar completamente desarrolladas y empezar a cambiar el color

Empaques: cajas por 12 kilos

# PRODUCTOS FRESCOS



3. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS			
Diámetro (Medido en la parte más ancha del fruto)	Mínimo	Máximo	
	5 cm	7,0 cm	
Presentación	GRANEL		
Clase de Defecto			
Menor (10% de los frutos)	Tamaño entre 4.8 y 5 cm Madurez bajo grado 2, siempre y cuando haya desarrollo total de las semillas Presencia de hojas o pedúnculo Manchas o lesiones cicatrizadas en la cáscara, menores al 10% de la superficie		
Mayor (5% de los frutos)	Madurez grado 1 Tamaño menor a 4.8 cm Manchas o lesiones cicatrizadas mayores al 10% de la superficie Madurez entre grado 3 y 4		
Crítico (2% de los frutos)	Pudrición (manchas café blandas, presencia de hongos) Lesiones no cicatrizadas Presencia de plagas Olores extraños Sobre maduración (madurez grado 4 - 6) Presencia de vidrio o tierra. Evidencia de Fungicidas		
CONSERVACIÓN Y EMPAQUE	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Vida útil en Centro de Distribución	días	-	5
Vida útil en Tiendas	días	-	4
Peso (caja)	kg	1 2	
Dimensiones del empaque	cm	60 40 * 12, doble pared	

# PRODUCTOS FRESCOS

## AJI PICANTE - CHILE PICANTE

### AJI JALAPEÑO



De la especie *Capsicum annum*, es de color verde intenso, mide entre 5 y 7 cm de largo y 2 o 3 cm de ancho. Muy carnoso, aromático y de buen sabor, en una escala de 1 a 10 su nivel de picante es 6, aunque este puede variar de acuerdo a las características propias del terreno donde es cultivado. Se utiliza crudo, cocido o seco, a este último se le conoce como chipotle. Se cultiva principalmente en el Valle del Cauca, así como en el departamento de Magdalena.

### AJI TABASCO



Pertenece a la especie *Capsicum frutescens*, mide 2 o 3 cm de largo y 1 cm de ancho, es jugoso y su picante es agudo. Es principalmente conocido por la salsa o pasta que se realiza con este, muy utilizada como condimento en platos salados y dulces como tortas y brownies. Los departamentos del Valle, Cauca, Atlántico, Bolívar, Sucre y Córdoba tienen hectáreas sembradas con este ají.

### AJI CHIRCA



Es muy pequeño, entre 2 cm de largo por 1 cm de ancho, madura de verde a rojo, puede consumirse fresco o seco y es utilizado para preparar salsas y encurtidos típicos colombianos como ají de huevo, ají de aguacate o ají verde. Es una variedad silvestre del ají piquín, oriundo de México, y también pertenece a la especie *Capsicum annum*. Es cultivado en Cundinamarca.

### AJI HABANERO



Entre más maduro esté, más naranjado y brillante es. De textura suave y tamaño pequeño. Es de la especie *Capsicum chinense* y su sabor es intenso y muy picante, de hecho, es considerado uno de los ajís más picantes. Puede comerse fresco, asado o cocido, así como utilizarlo para hacer salsas o encurtidos. Valle del Cauca es su principal cultivador. Conservación: Al medio ambiente 10 días y refrigerado 3 meses. Empaque: Caja por 5 kilos.

# PRODUCTOS FRESCOS

## BERENGENA CRIOLLA



La berenjena es un fruto de forma variable que puede ir de esférica a ovoide y oblonga. El color es morado y más o menos intenso, blanca con bandas blancas moradas, amarillas, anaranjadas o incluso negras. La carne firme y suave es siempre blanca y contiene numerosas semillas comestibles del mismo color. Su carne se consume a modo de verdura, frita o rebozada en rodajas.

**Conservación:** Las berenjenas son sensibles a los daños por frío a temperaturas de 7 a 10°C y los daños aumentan al aumentar el periodo de exposición. Las temperaturas superiores a éstas favorecen la pérdida de agua y el desarrollo de patógenos. Por tanto, la vida pos recolección de las berenjenas difícilmente supera las tres semanas. Así, para su conservación se deben mantener a temperaturas cercanas a los 10°C y humedades relativas en torno al 85 y 90%.

En cámaras frigoríficas a 4 - 5°C se pueden conservar durante 10 -12 días. En frigoríficos, el ama de casa puede conservar los frutos recién recolectados unos 1012 días a una temperatura que oscile entre los 5 y 8°C.

**Empaque:** Caja por 12 kilos.

## PEPINO



El pepino es una hortaliza de verano, de forma alargada y de unos 15cm de largo. Su piel es de color verde que se aclara hasta volverse amarilla en la madurez. Actualmente puede encontrarse en los mercados europeos a lo largo de todo el año. Pueden adquirirse pepinos frescos o encurtidos en vinagreta.

**Conservación:** El pepino es una hortaliza que, con una baja capacidad de conservación, normalmente empieza a perder calidad a partir de los 14 días de almacenamiento. Suele conservarse a 95% de humedad relativa y entre 7 a 10°C.

**Empaque:** Caja por 20 kilos.

# PRODUCTOS FRESCOS

## REPOLLO



El repollo o Brassica oleracea var. capitata, el repollo, col repollo o col cerrada, es una planta comestible de la familia de las Brassicáceas, y una herbácea bienal, cultivada como anual, cuyas hojas lisas forman un característico cogollo compacto

La col o repollo es originaria de Centroeuropa, aunque desde hace unos siglos se ha extendido su cultivo a todo el mundo. Ya los griegos, celtas y romanos usaban la col por sus numerosas propiedades medicinales. La col contiene un 92% de agua, mucha fibra y pocas calorías e hidratos de carbono. Es rica en vitaminas A, C, E y B y en minerales como el azufre (lo cual aporta potentes propiedades antioxidantes), potasio, calcio, contiene también ácido fólico y arginina, la cual nos ayuda a combatir los resfriados.

Conservación: El repollo dura fresco bastante tiempo. La vitamina C dura más si el repollo se conserva frío. Póngalo en el refrigerador. Las cabezas de repollo se conservan frescas 1-2 semanas.

Empaque: caja de 12 kilos.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS		
	Mín	Máx
Peso por unidad	800 g	2000 g
Presentación	Granel	
Madurez	Unidades compactas, turgentes, sin hojas amarillas o con bordes secos. El corte del pie debe estar blanco, sin oxidación	

# PRODUCTOS FRESCOS

## ZANAHORIA



Zanahoria con nombre científico *Daucus carota* subespecie *sativus*, es una hortaliza que pertenece a la familia de las umbelíferas, también denominadas apiáceas, y considerada la especie más importante y de mayor consumo dentro de esta familia.

**Conservación:** Las condiciones de almacenaje a largo plazo raramente logran mantener la temperatura óptima para prevenir pudriciones, brotación y deshidratación. ... A temperaturas de almacenaje de 3-5°C, las zanahorias maduras pueden ser almacenadas con un desarrollo mínimo de pudriciones por 3-5 meses.

**Empaque:** caja por 12 kilos.

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

	Mín	Máx
Longitud (cm)	10	20
Diámetro (cm)	3.0	5.0

## REMOLACHA



La remolacha es la raíz grande y carnosa que crece en la planta del mismo nombre y que se consume como hortaliza. Su piel superficial es fina y suave y puede ser de varios colores, desde rosáceo violáceo y anaranjado rojizo hasta marrónáceo. La pulpa es de sabor dulce y generalmente es de color rojo oscuro carmesí con tintes purpúreos

**Conservación:** La conservación de las remolachas presentadas con hojas se ve limitada por la pérdida de calidad del follaje, ya que tienden a amarillear. En este caso el almacenamiento se limita a temperaturas bajas unos 7-10 días. Las condiciones óptimas se logran almacenándolas en el frigorífico a 0°C y 95% de humedad relativa.

**Empaque:** caja por 12 kilos.

# PRODUCTOS FRESCOS

## APIO

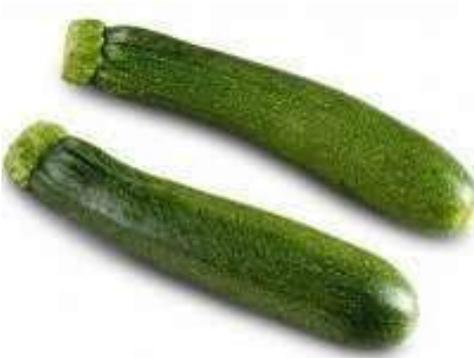


El apio es un vegetal con peciolo largos, carnosos y succulentos que se conocen con el nombre de pencas. Éstas pueden consumirse crudas en ensaladas o solas, fritas, cocidas, con salsas y como condimento de sopas, estofados, etc. También pueden utilizarse como aromatizante, además de las pencas, las hojas y semillas de la planta. En la industria agroalimentaria se utiliza el apio de formas diversas; tal es el caso del apio en conserva, el apio deshidratado o incluso la extracción de aceite

Conservación: El apio se puede conservar a 0 °C y con una humedad del 98 al 100% se puede mantener el apio entre 60 y 90 días

Empaque: Caja por 10 kilos.

## ZUKINI CHINO



El zucchini, conocido también como calabacín y zapallito, pertenece a la familia de las calabazas pequeñas, en términos gastronómicos se le considera como un vegetal, pero botánicamente es una fruta.

Conservación: El zucchini chino es una hortaliza que, con una baja capacidad de conservación, normalmente empieza a perder calidad a partir de los 14 días de almacenamiento. Suele conservarse a 95% de humedad relativa y entre 7 a 10°C.

Empaque: Caja por 12 kilos

## VAINITA ITALIANA - HABICHUELA



Se llama ejote, judías verdes, porotos verdes, vainicas, chaucha, vainitas, habichuela, alubia verde, entre otros nombres, al fruto inmaduro de la planta *Phaseolus vulgaris*. Son vainas aplanadas y alargadas, en cuyo interior se dispone un número de semillas variable según la especie.

Conservación: La vainita Italiana puede almacenarse de 8 a 10 días bajo refrigeración.

Empaque: Caja por 12 kilos.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS		
Longitud	Mín	Máx
	10 cm	--
Presentación	Granel	
Madurez	No deben observarse protuberancias notables de las semillas, lo que garantiza su inmadurez	

# PRODUCTOS FRESCOS

## BROCOLI



El brócoli, brécol o bróquil, del italiano broccoli, es una planta de la familia de las brassicáceas. Otras variedades de la misma especie son el repollo, la coliflor, el colinabo y la col de Bruselas. El llamado brócoli chino o kale es también una variedad de Brassica oleracea

**Conservación:** A pesar de ser delicioso y nutritivo, el brócoli tiene la reputación bien merecida de ser difícil de mantener fresco. Si se almacena de forma inadecuada, el brócoli puede pasar de crujiente y refrescante a poco apetecible en tan solo un día o dos. Sin embargo, con técnicas inteligentes de almacenamiento, puedes mantener fresco tu brócoli hasta durante cinco a siete días (y si estás dispuesto a congelarlo, durará mucho más). Para empezar a sacarle el máximo provecho a tu brócoli y reducir los desperdicios en tu cocina, lee el paso 1 que se indica a continuación.

**Empaque:** caja de 5 kilos.

## LECHUGA ROMANA



## LECHUGA ESCAROLA



## LECHUGA BATAVIA



## RUGULA



La *Lactuca sativa*, conocida comúnmente como lechuga, es una planta herbácea propia de las regiones semitempladas que se cultiva como alimento. Debido a las muchas variedades que existen y a su cultivo cada vez mayor en invernaderos, se puede consumir durante todo el año.

**Conservación:** debe realizarse a una temperatura entre 0 y 1°C, con humedades relativas por encima del 95%. Las piezas deben introducirse en la cámara preenfriadas. Si no están envueltas individualmente hay que recubrir los envases con plásticos perforados para reducir la deshidratación. De esta manera se pueden conservar perfectamente entre 5 y 30 días.

**Empaque:** caja de 5 kilos

# PRODUCTOS FRESCOS

## COLIFLOR



La coliflor es una variedad de la especie *Brassica oleracea*, en el grupo de cultivares *Botrytis* de la familia *Brassicaceae*. Se reproduce por semillas

Para conservar las coliflores durante bastante tiempo es recomendable preenfriarlas hasta 05°C. Después se pueden mantener a 0-1°C y 95% de humedad durante mes y medio como mucho. El periodo de almacenamiento se puede alargar hasta los dos meses mediante el uso de atmósferas controladas.

En el caso de que las coliflores se vayan a comercializar enseguida, se pueden conservar simplemente con las hojas que las cubren. Cuando se van a conservar durante un largo periodo de tiempo es conveniente preenfriarlas, bajando la temperatura hasta 0-5°C. Es importante realizar este proceso lo antes posible, ya que así se alarga la vida posrecolección de las coliflores.

Las coliflores no son aptas para su conservación durante largo tiempo, por lo que no suele hacerse. Si se mantienen entre 0 y 1°C con un 95% de humedad relativa se pueden conservar durante mes y medio como máximo. Es conveniente dejar las hojas, ya que protegen de la deshidratación y del ataque de enfermedades. En su defecto pueden usarse películas de policloruro de vinilo o de polietileno perforado.

El nivel de etileno debe mantenerse bajo para evitar los efectos de abscisión de hojas.

El periodo de almacenamiento se puede alargar hasta los dos meses mediante el uso de atmósferas controladas. Los mejores resultados se obtienen con concentraciones de oxígeno entre el 2 y el 5% y de dióxido de carbono de hasta el 4%.

Empaque: caja de 5 kilos

## PEREJIL LISO



*Petroselinum crispum*, el perejil, es una planta herbácea de la familia *Apiaceae* nativa de la zona central de la región mediterránea e introducida y naturalizada en el resto de Europa y distribuida ampliamente por todo el mundo. Se cultiva generalmente como condimento

Conservación: Almacenado a bajas temperaturas (-1, -2 ó -3°C) y humedad relativa del 95% puede conservarse hasta dos meses.

Empaque: Caja por 5 kilos

## PEREJIL CRESPO



# PRODUCTOS FRESCOS

## PIMENTON



El pimentón o ají de color es un condimento en polvo de color rojo y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de determinadas variedades de pimientos rojos especialmente el ñor y la paprik

**Conservación:** Puedes almacenarlos tranquilamente en el cajón de las verduras dentro de tu refrigerador o nevera, después de haberlos sacado de la bolsa de plástico o envase en el que vienen del mercado; esto permitirá que haya flujo de aire adecuado, evitando magulladuras. Con una refrigeración adecuada, un pimiento sano puede durar entre 3 y 5 días en el refrigerador. Esto funciona para cualquier tipo de pimiento

a conservar los pimientos en el congelador, necesitarás: pimientos, bandeja, recipiente o bolsas para congelar, papel film de plástico.

Selecciona en el mercado pimientos que no tengan manchas ni golpes. Estos, aunque parezcan que están perfectos para cocinar el mismo día, probablemente ya estén muy maduros y de seguro ya perdieron propiedades. Los que escojas deben tener tanto el tallo como la piel perfectos y firmes. Lávalos bien, córtalos por la mitad transversalmente y sácales el corazón, las venitas y todas las semillas sobrantes. Corta los pimientos como prefieras: en tiritas, en tacos pequeños, grandes, en rodajas, etc. Extiéndelos en una bandeja y haz una capa que cubra toda la bandeja. Lleva la bandeja al congelador y déjala allí hasta que estén todos congelados. Retira la bandeja del congelador y a continuación tienes varias opciones:

Poner todos los pimientos en un recipiente de plástico apto para congelador

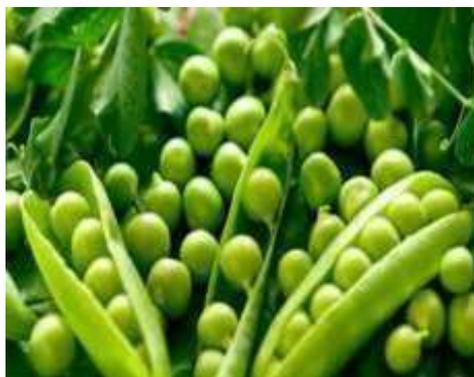
Ponerlos en una bolsa especial para congelar alimentos (eliminando de esta la mayor cantidad de aire posible)

Agruparlos en pequeñas cantidades y envolverlos en papel film de plástico y luego guardarlos en la bolsa o recipiente. De esta manera descongelarás solo la cantidad que vayas a usar para cada receta. Y, finalmente, lleva la bolsa o el recipiente al congelador

Empaque: caja por 10 kilos

# PRODUCTOS FRESCOS

## ARVEJA VERDE O GUISANTE



La arveja verde es una de las hortalizas que mayor cantidad de carbohidratos y proteínas entrega por unidad de peso, fuente importante de sacarosa y aminoácidos, incluyendo lisina. Además, como se observa en el Cuadro a continuación, es un alimento de contenidos significativos de minerales (P y Fe) y de vitaminas, especialmente B1.

**Conservación:** Por tratarse de un producto altamente perecedero, la arveja en condiciones ambientales no supera ocho días de vida útil; por el contrario, cuando es almacenada a temperaturas cercanas a los 0 °C su vida útil puede llegar a los 15 o 20 días. Cabe indicar que al almacenar arveja a temperaturas de -0,6 °C, por lo general se presentan daños que afectan la calidad del producto

**Empaque:** Para arveja en vaina caja por 10 kilos.

Para arveja desgranado bolsa por 2, 4, 6 kilos y caja por 12 kilos.

## CEBOLLA BLANCA REDONDA O DE BULBO O CEBOLLA ROJA



*Allium cepa*, comúnmente conocida como cebolla, es una planta herbácea bienal. La cebolla se conoce también como cebolla cabezona, cebolla de huevo o cebolla de bulbo. Si bien el nombre más usado en español es «cebolla».

**Conservación:** Para una conservación industrial es necesario profundizar un poco más. Una adecuada conservación frigorífica nos permite alargar la vida útil de las cebollas:

- En primer lugar, utiliza los bulbos de cuello grueso ya que son los más antiguos y no duran tanto como las más pequeñas.
- Inspecciona periódicamente la cámara frigorífica donde se encuentran las cebollas y desecha las que empiecen a pudrirse.
- La temperatura debe de ser la adecuada para que la cebolla no se pudra, pudiendo llegar hasta 1 °C y la humedad debe mantenerse entre el 65 y 75%.
- Asimismo, hay que tener en cuenta un correcto reparto de aire en el interior de la cámara para una mejor homogeneidad.

Los cambios de temperatura de la cebolla deben ser lentos, procurando que tanto el corazón como las capas más externas tengan la misma temperatura. Con los cambios bruscos de temperatura se pueden destruir las células del bulbo. Aconsejamos calentar como máximo 2°C al día, dependiendo de los distintos factores (temperatura, humedad, etc.)

**Empaque:** Caja por 20 kilos.

# PRODUCTOS FRESCOS

## CEBOLLA LARGA



*Allium fistulosum* L., comúnmente llamado cebolleta, cebolla de verdeo, cebollita de verdeo, cebolla larga, junca, blanca, cebolla de rama o cebolla verde, cebollín o cebolla cambray, cebollino, o cebolla china, es una especie del género de las cebollas.

**Almacenamiento:** A temperatura ambiente en un lugar fresco y ventilado 8 días (aunque se va secando) y a una temperatura de refrigeración su duración está entre 10 y 15 días.

**Empaque:** Caja por 12 kilos, cebolla empacada en malla

## CEBOLLIN



*Allium schoenoprasum*, también conocido como cebollino, cebolla de hoja, cebolla china, ciboulette, xonacatl, cebolleta, cebollín, cebollino de ajo o Cebollín es una hierba de la familia de las aliáceas, de la que se utilizan sólo las hojas picadas como hierba aromática

**Almacenamiento:** de 7 a 10 días a 10°C (50°F).

**Empaque:** Caja por 12 kilos, cebolla empacada en malla

## PUERRO



Se conoce con el nombre común de Puerro, Puerros, Ajo porro, Ajoporro, Ajoporros, pero su nombre científico o latino es *Allium porrum*. Pertenece a la familia botánica de las Liliáceas junto a la cebolla, el ajo y el espárrago. Puerro en inglés se dice leek.

**Color:** Se caracteriza por tener las hojas verdes y el bulbo de color blanco brillante. **Forma:** el bulbo es membranoso y alargado.

**Tamaño:** presenta unos 50 cm de largo y 3 o 4 de grosor dependiendo de la variedad. **Peso:** un ejemplar de puerro puede pesar de 80 a 100g. **Sabor:** el sabor es muy parecido al de la cebolla, pero ligeramente más suave y dulce. **Almacenamiento:** de 7 a 10 días a 10°C (50°F).

**Empaque:** Caja por 12 kilos, cebolla empacada en malla.

# PRODUCTOS FRESCOS

## AUYAMA O CALABAZA O ZAPALLO



La calabaza es en su definición más abarcativa una baya de cáscara dura. Esta definición se corresponde con el término botánico anfigarca sensu lato, es decir de ovario súpero o ínfero.

Las más conocidas son las que definen varios géneros de la familia de las cucurbitáceas (como Lagenaria y Cucurbita), familia en la que están asociadas al hábito de plantas trepadoras, aunque también se las encuentra en otras familias, los casos más conocidos en el mundo hispano probablemente sean los "árboles de calabazas" Crescentia + Amphitecna, que son dos géneros hermanos de bignoniáceas americanas. Todas éstas poseen variedades cultivadas que característicamente poseen buena conservación de su

cáscara para utilidades para el humano (Lagenaria, Crescentia), o del contenido del fruto maduro (Cucurbita).  
Almacenamiento: Normalmente se almacenan en ambientes sin control de temperatura, bien ventilados, con una humedad relativa baja (70%) para evitar el desarrollo de podredumbres. Para ello se colocan en lugares bien aireados apoyadas en tarimas o enrejados para permitir una buena circulación del aire. Las condiciones que permiten mantener la calidad durante el máximo tiempo son temperaturas entre 6 y 12°C y una humedad relativa baja, entre el 50 y 70%. Los frutos deben haber sido recolectados en estado de completa madurez. Duración hasta 4 semanas.

Empaque: Caja de 30 kilos

## ACELGA



Beta vulgaris var. cicla, la acelga, es una subespecie de Beta vulgaris, al igual que las remolachas, betarragas y el betabel, aunque a diferencia de éstas se cultiva para aprovechar sus hojas en lugar de sus raíces y sirve para el consumo en cualquier etapa de su período vegetativo

Almacenamiento: Con una humedad relativa del 95 al 100% los días de vida fresca, de la acelga están entre 10 y 14

Empaque: Caja de 10 kilos

# PRODUCTOS FRESCOS

## ALCACHOFA



*Cynara scolymus*, la alcachofera, alcachofa o alcaucil, entre otros numerosos nombres vernáculos, es una planta herbácea del género *Cynara* en la familia *Asteraceae*; es cultivada desde la antigüedad como alimento en climas templados.

La alcachofa es mucho más que un alimento sabroso y depurativo, se revela además como un recurso natural ideal para prevenir y tratar diferentes afecciones metabólicas, como el colesterol alto o la hipertensión. Almacenamiento y duración: La alcachofa es un producto muy perecedero que no puede almacenarse durante largos periodos.

Con temperaturas entre 0-1°C y una humedad del 95% únicamente se conservan entre 15 y 30 días. Si se hace preenfriamiento y se usan plásticos se llegan a conservar hasta 45 días. Se ha comprobado que el uso de atmósferas modificadas mejora la conservación, disminuyendo el marchitamiento y el pardeamiento de las hojas protectoras, pero no es frecuente su uso a nivel comercial.

Empaque: caja de cartón por 5 kilos.

## CALABACIN AMARILLO



Pertenece a la familia *Cucurbitaceae*. Es original de Centroamérica. La planta es compacta con hojas medianas poco aserradas. El fruto es cilíndrico como la mayoría de las variedades de calabacín, pero su diferencia está en el color, siendo éste amarillo brillante.

Almacenamiento y duración: La conservación con frío se utiliza más que nada para regular el mercado, ya que permite conservar el producto en estado de desarrollo deseable y guardarlo algunos días si los precios están bajos. La susceptibilidad al frío de esta especie limita el uso de temperaturas bajas. A una temperatura entre 0 y 4°C y una humedad relativa del 90% pueden almacenarse durante 4 ó 5 días sin problemas.

Periodos superiores pueden producir problemas por frío, por lo que cuando el producto debe almacenarse sobre una semana la temperatura a utilizar debe ser superior, entre 7 y 10°C pudiendo alcanzar así las dos semanas de conservación.

Empaque: Caja por 12 kilos

# PRODUCTOS FRESCOS

## CALABAZA



La calabaza es en su definición más abarcativa una baya de cáscara dura. Esta definición se corresponde con el término botánico anfigarca sensu lato, es decir de ovario súpero o ínfero. Las más conocidas son las que definen varios géneros de la familia de las cucurbitáceas (como Lagenaria y Cucurbita), familia en la que están asociadas al hábito de plantas trepadoras

**Almacenamiento y duración:** Las condiciones aconsejadas para realizar el curado suelen ser temperaturas en el rango 20 a 25°C, durante 2 a 4 semanas, hasta 25-30°C durante unos 20 días.

**Empaque:** caja por 12 kilos.

## CHAMPIÑONES



El champiñón común, champiñón de París —cuyo nombre científico es *Agaricus bisporus*— es una especie de hongo basidiomiceto de la familia Agaricales nativo de Europa y América del norte, cultivado extensamente para su uso en gastronomía. Es la especie de hongo comestible más comúnmente usada para la cocina

**Conservación:** Los champiñones pueden conservarse hasta 21 días si se almacenan a presiones atmosféricas menores que las normales. Esto puede conseguirse a una presión entre 10 y 15mm de mercurio, con una temperatura de 0°C y humedad relativa del 95%, aunque esta práctica no se lleva a cabo en realidad.

**Empaque:** Caja de 5 kilos.

## ESPARRAGOS



La esparraguera o espárrago común pertenece a la familia Asparagaceae. Es una planta herbácea perenne de follaje muy ramificado y aspecto plumoso. Su cultivo dura bastante tiempo en el suelo, del orden de ocho a diez años.

**Almacenamiento:** El periodo de conservación de los turiones es bajo, como mucho de 15-20 días, a una temperatura entre 0 y 2°C con una humedad cercana al 100%.

**Empaque:** Caja de 5 kilos.

# PRODUCTOS FRESCOS

## JENGIBRE



El jengibre es una planta de la familia de las zingiberáceas, cuyo tallo subterráneo es un rizoma horizontal muy apreciado por su aroma y sabor picante. La planta llega a tener 90 cm de altura, con largas hojas de 20 cm

Conservación: Las raíces de jengibre se almacenan enteras y refrigeradas y su duración es hasta 2 meses.

Empaque: Caja por 12 kilos

## AJO



*Allium sativum*, el ajo, es una especie tradicionalmente clasificada dentro de la familia de las liliáceas pero que actualmente se ubica en la de las amarilidáceas, aunque este extremo es muy discutido.

Conservación: el ajo admite el almacenamiento a temperaturas altas, lo que también alarga el período de conservación. Para ello se mantiene la temperatura en torno a 18-19°C, con una humedad relativa del 70%. La distribución debe hacerse manteniendo la humedad baja y la aireación fuerte.

Empaque: Caja por 10 kilos.

## PLATANO VERDE



El plátano es un fruto de color verde natural, de consumo masivo que pertenece a la familia de las musáceas y de la variedad hartón. Fruta saludable, limpia, libre de manchas, heridas, grietas, residuos, maltratos, cicatrices que afectan la pulpa. La cosecha se hace entre 8 y 10 semanas para prevenir su maduración.

Conservación: Temperatura entre 8 y 13 °C y vida útil entre 1 y 4 semanas, antes de iniciar su maduración. A medio ambiente duración 4 días antes de iniciar la maduración

Empaque: Caja por 23,5 kilos.

# PRODUCTOS FRESCOS

## LIMON PERSA O LIMON TAHITI



El limón persa o limón Tahití es una fruta de color verde natural, clasificada como producto ácido que tiene las siguientes características: Limones enteros, firmes, consistentes al tacto con la forma y color característicos de la variedad. Homogéneos en variedad y tamaño (1 de 45 a más gramos y tamaño 2 de 35 grs a más), limpios libres de cualquier olor, sabor, humedad o material extraño. Libres de daños, enfermedades, magulladuras, cortes, cicatrices, insectos o cualquier daño ocasionado por éstos.

Conservación: A una Temperatura de 10 - 13 °C y una humedad relativa de 90 - 95% 3. La vida de tránsito y almacenamiento del fruto es de 6 a 8 semanas

Empaque: Caja por 20 kilos

## PIÑA GOLD



Fruto de la variedad Gold con las siguientes características: Enteras, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades. Con los ojos bien formados y llenos. Limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. Prácticamente libres de magulladuras, humedad exterior anormal producto de mal manejo post cosecha. El corte del pedúnculo debe estar bien curado y sin grietas, con una longitud entre los 5 y 25 mm. La corona deberá ser de color verde y bien adherida a la fruta. Libres de quemaduras por el sol. El peso promedio de cada fruta está entre 1400 y a 600 gramos para el calibre 8.

Conservación: Bajo condiciones de almacenamiento de 20°C y 85% de H.R. presenta un periodo de vida útil de 18 días

Empaque: Caja por 10 a 12 kilos.

## COCO SECO



Coco es una fruta tropical obtenida del cocotero (Cocos nucifera), la palmera más cultivada a nivel mundial. Tiene una cáscara exterior gruesa (exocarpio) y un mesocarpio fibroso y otra interior dura, vellosa y marrón (endocarpio) que tiene adherida la pulpa (endospermo), que es blanca y aromática. Mide de 20 a 30 cm y llega a pesar 2,6 kg.

La frescura se nota cuando está entero en la cantidad de agua que tiene por dentro, al sacudirlo entre más agua estará más fresco.

Conservación: A temperatura ambiente, en clima frío y con agua adentro 20 días

Empaque: Saco por 30 unidades

# PRODUCTOS FRESCOS

## NARANJA VALENCIA



Las naranjas valencia se caracterizan por tener un tamaño menor, la piel fina y lisa y un color más pálido que las Navel-lane-late. Son naranjas de calibre pequeño, por lo que las naranjas de mesa nunca llegan a ser tan grandes como las de otras variedades.

Las naranjas valencia tienen un alto contenido en zumo, un aroma excelente y un sabor ligeramente ácido, lo que la convierte en la variedad ideal para aquellos a los que les gustan los sabores cítricos. Además de ese toque ácido, contienen niveles muy altos de azúcar, por lo que su sabor es muy apreciado para preparar zumos: ácido y dulce a la vez. La pulpa de estas naranjas es fuerte y compacta, y suele presentar de 4 a 6 semillas por pieza. Conservación: El principal enemigo de las naranjas es la humedad. Por eso nunca las recogemos a primera hora de la mañana, cuando aún están húmedas, pues al meterlas en la caja con humedad, se pondrían malas en pocos días. En condiciones normales, las naranjas pueden aguantar de media de 15 a 30 días.

Empaque: Malla de 70 a 80 unidades.

## MELON CANTALUP



Melón cantalup. Es un fruto que proviene de una planta trepadora que se da en climas cálidos con veranos soleados y secos. Presenta frutos precoces (85-95 días), esféricos, ligeramente aplastados, de pesos comprendidos entre 700 y 1200 gramos, de costillas poco marcadas, piel fina y pulpa de color naranja.

Conservación: El melón cantalupo maduro tiene una vida útil de tres o cuatro días y lo mejor es guardarlo en la nevera, mientras que los melones que todavía estén verdes pueden conservarse a temperatura ambiente.

Empaque: Caja por 12 kilos..

## COCO VERDE - COCO DE AGUA



El coco es una fruta tropical obtenida del cocotero (*Cocos nucifera*), la palmera más cultivada a nivel mundial. Tiene una cáscara exterior gruesa (exocarpio) y un mesocarpio fibroso y otra interior dura, vellosa y marrón (endocarpio) que tiene adherida la pulpa (endospermo), que es blanca y aromática. Mide de 20 a 30 cm y llega a pesar 2,6 kg.

El coco verde contiene una cantidad de agua superior al coco maduro, el cual contiene más carne. Entonces, cuando uno quiere favorecer particularmente el agua de coco y su contenido en electrolitos, los cocos se cosechan verdes. Es muy importante consumir el agua de coco verde en seguida de la apertura del coco. De un coco verde se pueden extraer entre 250 y 500 mililitros de agua de coco.

# PRODUCTOS FRESCOS

## NARANJA AGRIA



Naranja agria (*Citrus aurantium* L).

Especie de usos múltiples, es también conocida en inglés como sour arange o Seville orange. En las zonas de habla hispana puede ser llamada naranja ácida, natanja agria o naranja amarga.

El fruto es redondo, oblato o oblongo - oval de 7 - 8 centímetros de diámetro, con superficie rugosa, con una piel bastante gruesa, aromática y amarga que se convierte a color naranja - rojizo brillante en la madurez y con menudas glándulas de aceite bajo relieve.

Conservación: El principal enemigo de las naranjas es la humedad. Por eso nunca las recogemos a primera hora de la mañana, cuando aún están húmedas, pues al meterlas en la caja con humedad, se pondrían malas en pocos días. En condiciones normales, las naranjas pueden aguantar de media de 15 a 30 días.

Empaque: Malla por 70 a 80 unidades.

## MANGO CRIOLLO



En Colombia una de las variedades de mango criollo es el mango de azúcar (*Mangifera indica*). Es una de las frutas tropicales más importantes del mundo. El mango de azúcar presenta una alta demanda como fruta fresca en el exterior por su tamaño pequeño, escasa fibra, buen aroma y sabor.

Conservación: 12 días almacenados, en refrigeración a  $11 \pm 1^\circ\text{C}$  y  $80 \pm 5\%$  de HR.

Empaque: caja por 12 kilos.

## CHINOLA - MARACUYA



El maracuyá es una fruta de la especie de la familia de las pasifloráceas que dan frutos comestibles, entre ellos la fruta de la pasión o maracuyá, de sabor ligeramente ácido y muy aromático. Otras especies trepadoras de la misma familia son importantes como plantas ornamentales. La fruta de la pasión amarilla (*P. Edulis flavicarpa*) es de color amarillo, en forma de baya y con un sabor agridulce.

Conservación: Para la Chinola o maracuyá amarillo se recomienda una temperatura de  $8,5^\circ\text{C}$ , humedad relativa del 85 al 90%, para una vida de almacenamiento de 30 días.

Empaque: caja por 12 kilos.

# PRODUCTOS FRESCOS

## SANDIA O PATILLA



La sandía es un fruto grande y de forma más o menos esférica que suele consumirse cruda como postre. Su pulpa es de color rojizo o amarillento y de sabor dulce. Resulta un alimento muy refrescante que aporta muy pocas calorías al organismo, también aporta algunas vitaminas y minerales.

Conservación: La Sandía se puede conservar a una temperatura de 10 a 15 °C y una humedad relativa del 90 % durante 15 a 20 días

## MANGO TOMMY



Tommy Atkins produce un fruto con forma oblongo-ovalada, la piel es de color naranja a rojo intenso. Su peso medio es de 500 a 550 gr. La presencia de fibra en la pulpa es media-alta con mala respuesta al consumo con cuchara. El tamaño de la semilla es pequeño. La calidad de este fruto es mediocre. El árbol tommy atkins presenta una copa redonda con gran porte y vigor.

Conservación: 12 días almacenados, en refrigeración a 11±1 °C y 80±5% de HR.

Empaque: caja por 12 kilos.

## LECHOSA - PAPAYA



### PAPAYA MARADOL

Carica papaya es una especie de planta arbustiva del género *Carica* en la familia *Caricaceae*. Su fruto se conoce comúnmente como papaya, papayón, olocotón, papayo, lechosa o lechoza en República Dominicana, frutabomba en Cuba, melón papaya, melón de árbol; y mamón en Argentina y Paraguay.

Conservación: La papaya se conserva en condiciones óptimas a una temperatura entre 7 y 13°C, según el estado de madurez, y una humedad del 90-95%.

La fruta puede durar de 1 a 3 semanas a una temperatura entre 7 y 13 °C. y 80 a 80 % humedad relativa. Depende del grado de madurez.

Empaque: Caja por 12 kilos

### PAPAYA TAINUNG

# PRODUCTOS FRESCOS

## AGUACATE HASS



El aguacate es un fruto exótico carnoso que se obtiene del árbol tropical del mismo nombre. En algunas partes de América del Sur se conoce como Palta. Presenta unas dimensiones de 5-6 cm de longitud. El peso normal oscila entre 200-400 g, aunque pueden encontrarse piezas de hasta 2 kg de peso.

La corteza es gruesa y dura de color verde cuyo tono depende de la variedad. La pulpa es aceitosa de color crema a verde amarillento, con un sabor similar a la nuez. Posee una única semilla redondeada de color pardo claro y 2-4 cm.

**Conservación:** La fruta madura que no ha sido abierta puede almacenarse en el refrigerador por dos o tres días. La fruta no madura, dura o verde puede tardar entre cuatro y cinco días en madurar a temperatura ambiente (aproximadamente 65-75°F; evita la luz del sol directa). La refrigeración puede desacelerar el proceso de maduración, así que, para obtener mejores resultados, almacena la fruta verde a temperatura ambiente, a menos que las condiciones ambientales superen el rango de temperatura recomendado.

**Empaque:** Caja por 12 kilos.

## AGUACATE PAPELILLO



- Forma alargada
- Color verde claro
- Cáscara lisa
- Tiempo de maduración: hasta 5 días
- Peso promedio: 452 grms
- Semilla mediana.

**Conservación:** La fruta madura que no ha sido abierta puede almacenarse en el refrigerador por dos o tres días

La fruta no madura, dura o verde puede tardar entre cuatro y cinco días en madurar a temperatura ambiente (aproximadamente 65-75°F; evita la luz del sol directa). La refrigeración puede desacelerar el proceso de maduración, así que, para obtener mejores resultados, almacena la fruta verde a temperatura ambiente, a menos que las condiciones ambientales superen el rango de temperatura recomendado.

**Empaque:** Caja por 12 kilos.

# PRODUCTOS FRESCOS

## GUANABANA



*Annona muricata*, llamada guanábana, es un árbol de origen sudamericano de la familia Annonaceae, cultivado en muchos países tropicales por sus frutos comestible

**Conservación:** Entre las tecnologías que permiten prolongar el periodo de conservación y mantener las características de calidad propias del fruto, la refrigeración es una de las más eficaces y de empleo general;

sin embargo, los frutos de la guanábana presentan sensibilidad al frío; es decir, sufren daños fisiológicos cuando son almacenados a temperaturas desde los 4 a 18 °C de refrigeración, observándose daños superficiales (decoloración y depresiones), mantenimiento o aumento de la firmeza de la pulpa, pérdida de la capacidad de madurar, pardeamiento de la pulpa, pérdida de sabor y aceleración de la senescencia .

Empaque: Caja por 12 kilos.

## GRANADILLA



*Passiflora ligularis*, llamada popularmente granadilla o simplemente grana, es una planta trepadora perteneciente a la familia Passifloraceae originaria de las estribaciones de la cordillera andina desde el norte de Chile hasta Venezuela

**Almacenamiento:** Si no está del todo madura (no cede a la presión con el dedo y su color no es anaranjado) se debe dejar a temperatura ambiente. Una vez madura puede guardarse en la parte menos fría de la nevera hasta 1 semana. Al igual que la fruta de la pasión puede también congelarse durante meses. Temperatura óptima: 10° C% H.R.: 85-90%

Empaque: Caja por 12 kilos.

# PRODUCTOS FRESCOS

## GULUPA



Especie *Passiflora edulis* Sims.

Fruta redonda, púrpura y de acidez moderada. Firme y consistente. Se puede en pulpa, jugos, postres, ensaladas, cócteles entre otros. La pulpa, permite que se incluya de una forma más fácil en diversas preparaciones culinarias.

Almacenamiento: De 4ª 5 semanas a temperatura de 5 - 10 grados centígrados. Cámaras frigoríficas con una humedad relativa de 70-75%,

Empaque: Caja de 12 kilos.

## FRESA



La fresa es un fruto de color rojo brillante, succulento y fragante que se obtiene de la planta que recibe su mismo nombre. En Occidente es considerada la "reina de las frutas". Además de poderse comer cruda se puede consumir como compota, mermelada. Es empleada con fines medicinales ya que posee excelentes propiedades que ayudan a preservar la salud

Fragaria, es un género de plantas rastreras estoloníferas de la familia Rosaceae. Son cultivadas por su fruto comestible llamado de la misma manera, fresa o frutilla.

Almacenamiento: Se deben conservar en el refrigerador o en su defecto, en un lugar fresco, oscuro y ventilado. Es conveniente lavarlas antes de su consumo para eliminar tierra o sustancias nocivas. La aptitud de las fresas a la conservación es escasa y difícilmente se pueden almacenar más de 5 o 7 días. Para lograr una conservación máxima la temperatura, tanto de conservación como de transporte, se debe mantener a 0°C y la humedad relativa entre el 90-95% o incluso superior.

Empaque: Caja de 5 kilos

# PRODUCTOS FRESCOS

## MORA



Las moras son frutas o bayas que, a pesar de proceder de especies vegetales que son completamente diferentes, poseen aspecto similar y características comunes. La mora sin espina (*rubís fruticosus*), conocida como zarzamora, en este caso SIN espina, se trata de una trepadora de rápido crecimiento, cuyo fruto de color negro es la mora.

Nace en verde, crece en rojo y madura en negro, así es el ciclo vital de la mora, una fruta del bosque de la que la Fundación Española de la Nutrición (FEN) destaca, de entrada, su baja aportación calórica y su contenido en vitamina C (superior a algunos cítricos) y en provitamina A.

Gracias a estas propiedades, las moras son una fruta a la que acudir con frecuencia, sobre todo si se sigue una dieta de pérdida de peso, porque su contenido en azúcar es muy bajo. Y por la presencia de las vitaminas C y A contribuyen a nutrir los huesos, los dientes, la piel, la generación de colágeno o la absorción de hierro.

La mora es una fruta rica en fibra, como el resto de bayas silvestres, de forma que facilita el tránsito intestinal; también recuerda que contiene “una sustancia llamada pterostilbene, que además de ayudar a reducir el colesterol, propicia la regulación de la glucosa en sangre, por lo que ayuda en el tratamiento de la diabetes tipo II”.

**Almacenamiento:** Se deben conservar en el refrigerador o en su defecto, en un lugar fresco, oscuro y ventilado. Es conveniente lavarlas antes de su consumo para eliminar tierra o sustancias nocivas. La aptitud de las moras a la conservación es escasa y difícilmente se pueden almacenar más de 5 ó 7 días. Para lograr una conservación máxima la temperatura, tanto de conservación como de transporte, se debe mantener a 0°C y la humedad relativa entre el 90-95% o incluso superior.

**Empaque:** Caja de 5 kilos.

## UCHUVA



La uchuva es una fruta de origen americano, oriunda de los Andes, posee excelentes propiedades nutricionales y especialmente curativas. Se le conoce con diferentes nombres alrededor del mundo, entre ellos: uvilla, guchuva, vejigón, topetorope, aguaymanto, alquequenje, topo-topo, capulí, poga poga, tomate silvestre, tomatillo, ‘cape gooseberry’ (en inglés), judaskirsche en Alemania y coqueret du perou, en Francia.

La uchuva pertenece a la familia de las solanáceas, por lo que posee características similares a la familia de la papa, el tomate y el tabaco. Su estructura interna es similar a un tomate en miniatura.

La uchuva es una fruta semiácida, redonda, amarilla, dulce y pequeña (mide entre 1,25 y 2 cm de diámetro), y viene envuelta en una cáscara protectora.

**Almacenamiento:** Cuando el productor decide acopiar y guardar producto en espera de mejores precios, la deja en cajas plásticas hasta unos 20 días en bodegas cuya temperatura no exceda los 18 grados centígrados y 70 por ciento de humedad relativa. Si cuenta con sistemas de refrigeración, pueden ser almacenadas a 2 grados centígrados, durante 4 o 5 meses.

**Empaque:** Caja de 5 kilos

# PRODUCTOS FRESCOS

## TOMATE DE ARBOL



*Solanum betaceum* (tomate de árbol, tomate andino, mango nórdico, tomate serrano, tomate de yuca, también conocido por el nombre inventado en inglés, tamarillo) es un arbusto de 3 a 4 m de altura, con corteza grisácea y follaje perenne.

El tomate de árbol es un fruto muy rico en vitaminas y minerales esenciales, especialmente la provitamina A, vitamina B6, C y E. Entre los minerales predominan el calcio, hierro, fósforo y magnesio. Otra propiedad medicinal del tomate de árbol es como remedio natural para todo tipo de problemas hepáticos.

**Almacenamiento:** La temperatura de almacenamiento recomendada para el tomate de árbol es de 7° C con una humedad relativa que oscila entre 90% y 95%, bajo estas condiciones el producto puede conservarse durante 8 semanas.

**Empaque:** Caja por 12 kilos.

## CURUBA



La curuba (*Passiflora mollissima*) es otra de las frutas populares que se consumen mucho en Colombia. Es una baya alargada con una pulpa jugosa que contiene mucha semilla, su sabor es un poco ácido

- Es rica en fibra por lo que su consumo es bueno para quienes sufren de estreñimiento.
- Es fuente de calcio, fósforo, hierro y vitaminas A, B1, B2, B3 y C.
- Tiene propiedades sedantes que la hacen ideal para disminuir el estrés inducir el sueño y reducir la ansiedad.
- Tiene efectos antiespasmódicos.
- Sirve como diurético natural. Ayuda a quienes sufren de retención de líquidos en el cuerpo. • Ayuda con la presión arterial alta.
- Tiene bajo aporte calórico y alto contenido de agua y fibra.

**Almacenamiento:** Se conserva 2 semanas en un lugar fresco. Temperatura óptima: 6-7° C% H.R.: 80-90%.

**Empaque:** Caja de 5 kilos.

# PRODUCTOS FRESCOS

## PITAHAYA



*Hylocereus trigonus*. Familia: Cactáceas. Fruta ovoide (12 cm. de largo y 7 cm. de ancho, aproximadamente) de piel con protuberancias con puntas uniformemente distribuidas denominadas brácteas. La variedad más conocida es inicialmente verde para cambiar a amarillo cuando está madura si bien existen otras variedades comerciales que son de color rojo púrpura o rosadas. La pulpa, color blanco-grisáceo, presenta semillas comestibles con sustancias altamente digestivas. Sabor dulce y delicado.

**Almacenamiento:** En sitio fresco o refrigerado. La mejor temperatura para su almacenamiento óptima: 6 - 8 °C y % H.R.: 85-95% para vida útil de tres semanas.

**Empaque:** Caja de 12 kilos.

## GUAYABA PERA



Las guayabas son un género de unas cien especies de árboles tropicales y árboles pequeños en la familia Myrtaceae, nativas de América. Las hojas son opuestas, simples, elípticas a ovaladas, de 5 a 15 centímetros de largo.

**Almacenamiento:** Se debe almacenar en cámaras frigoríficas. Para guayabas verdesamarillentas, se recomienda el almacenamiento a temperaturas entre 8 - 10 °C y humedades relativas del 90%.

En estas condiciones, el fruto permanece en buen estado unas 2-3 semanas. En cambio, las guayabas maduras (amarillas) se deben almacenar a temperaturas entre 5 - 8 °C y humedades relativas del 90% durante una semana.

**Empaque:** Caja de 12 kilos

## MANDARINA



La mandarina es el fruto de las diferentes especies de cítricos llamados comúnmente mandarino, entre ellas *Citrus reticulata*, *Citrus unshiu*, *Citrus reshni*, así como sus híbridos, incluyendo *Citrus* × *tangerina*, cuya taxonomía está discutida

**Almacenamiento:** Temperatura óptima: 5 - 8 °C y Humedad relativa óptima: 90-95% durante 2 a 6 semanas, dependiendo del cultivar, estado de madurez en la cosecha, y del uso de tratamientos para el control de pudriciones.

**Empaque:** Caja por 12 kilos.

# PRODUCTOS FRESCOS

## LULO



*Solanum quitoense* es una planta perenne subtropical del noroeste de América del Sur. Su fruta es conocida como naranjilla en Ecuador, Panamá y Costa Rica; mientras en Colombia, Venezuela, República Dominicana y México, sobre su zona sur, es conocida como lulo

Almacenamiento: Si en la zona de cultivo hay cuarto frío, se debe cosechar el lulo con 40% de desarrollo de color amarillo de su cáscara. Se deben almacenar a una temperatura de 7.5 °C y una humedad relativa de 90%, en estas condiciones la fruta puede estar almacenada hasta por 22 días.

Si se almacena lulo con mayor índice de madurez se puede conservar hasta por 10 días.

Empaque: Caja de 5 kilos

## PERA



Se denomina pera al fruto de distintas especies del género *Pyrus*, integrado por árboles caducifolios conocidos comúnmente como perales. Sin embargo, cuando se trata del fruto comestible, se hace referencia mayormente al producido por el llamado peral común

La pera es una fruta jugosa y refrescante, dulce y sabrosa. Es muy adecuada para lograr un enriquecimiento vitamínico y favorecer una dieta sana y equilibrada. Su consumo es aconsejable para todas las etapas de la vida por sus propiedades, vitaminas, calcio y nutrientes.

La pera es una fruta que contiene más del 80% de agua, por lo que es muy fácil de digerir. Además, tiene una gran riqueza de azúcares y por eso es muy dulce y es rica en antioxidantes que retrasan el envejecimiento de las células. Es rica en vitaminas B y C, y en potasio, hierro, calcio y yodo, entre otros.

Almacenamiento: En general las peras se deben conservar entre 0 y 1°C, variando el tiempo máximo de conservación según variedades. La humedad debe mantenerse entre el 90 y el 95%

Empaque: caja de 18 kilos.

# PRODUCTOS FRESCOS

## MANZANAS



Manzana Red delicious



Manzana Granny smith



Manzana Royal gala

La manzana es el fruto comestible de la especie *Malus doméstica*, llamada comúnmente manzano. Es una fruta pomácea de forma redonda y sabor más o menos dulce, dependiendo de la variedad.

Almacenamiento: En general las manzanas se deben conservar entre 0 y 1°C, variando el tiempo máximo de conservación según variedades. La humedad debe mantenerse entre el 90 y el 95%

Empaque: caja de 18 kilos

## DURAZNO NECTARIN



*Prunus persica*, originalmente *Amygdalus persica* L., melocotonero (del latín *malus cotonus*,

«manzana algodonosa», en alusión a la piel del fruto, es una especie de árbol del género *Prunus* de la familia *Rosaceae*. También se suele denominar duraznero (del latín *durus acinus*, «que tiene la piel dura» – aludiendo a la piel del fruto

Almacenamiento: En general Los Duraznos se deben conservar entre 0 y 1 °C, variando el tiempo máximo de conservación según variedades. La humedad debe mantenerse entre el 90 y el 95 %

Empaque: caja por 9 kilos.

# PRODUCTOS FRESCOS

## CIRUELA



La ciruela es la fruta del ciruelo, nombre común de varias especies arbóreas pertenecientes al subgénero Prunus. La ciruela es una drupa, es decir, un fruto carnoso con una única semilla rodeada de un endocarpo leñoso

**Almacenamiento:** En general las ciruelas, se deben conservar entre 0 y 1°C, variando el tiempo máximo de conservación según variedades. La humedad debe mantenerse entre el 90 y el 95%

**Empaque:** caja por 9 kilos

## KIWI



El kiwi o mangüeyo es la baya de la enredadera Actinidia deliciosa. Es originaria de una gran área de China, sobre todo de los bosques del valle del río Yangtsé. Introducida en Nueva Zelanda en 1904, fue cultivada desde entonces en muchas regiones templadas por su fruto comestible

**Almacenamiento:** Es recomendable primero refrigerar los kiwis a unos 0°C y conservarlos en cámaras con una humedad relativa del 95%.

**Empaque:** caja por 9 kilos.

## UVA VERDE



Las uvas verdes tienen el beneficio de que se encuentran disponibles todo el año, son ricas en carbohidratos y bajas en grasas saturadas. Además, las uvas verdes tienen catequinas y, como todas las uvas, resveratrol, dos potentes antioxidantes que nos protegen de los radicales libres y de diferentes enfermedades.

**Almacenamiento:** Las uvas de mesa deben almacenarse a -1-0°C con humedades entre el 90 y el 95%. Las uvas deben almacenarse a temperaturas entre -1 y 0°C. La humedad recomendada es del 90-95%.

**Empaque:** caja por 12,5 kilos

# PRODUCTOS FRESCOS

## UVA ROJA



Las uvas rojas poseen una amplia variedad de vitaminas en su composición. Destacándose que para 100g de este fruto se tiene: Folato 2%, Niacina 1%, ácido pantoténico 0,050%, Piridoxina 5%, Riboflavina 0,070%, Tiamina 6%, Vitamina E 1%, Vitamina K 16% (Ideal para la cicatrización)

Almacenamiento: Las uvas de mesa deben almacenarse a  $-1-0^{\circ}\text{C}$  con humedades entre el 90 y el 95%. Las uvas deben almacenarse a temperaturas entre  $-1$  y  $0^{\circ}\text{C}$ . La humedad recomendada es del 90-95%.

Empaque: caja por 12,5 kilos.

## PAPAYA HAWAIANA



Su fruto se conoce comúnmente como papaya, papayón, olocotón, papayo en Canarias, lechosa en República Dominicana y Venezuela, fruta bomba en Cuba, melón papaya, melón de árbol, mamón en Paraguay y gran parte de Argentina. Los frutos poseen una textura suave y una forma oblonga, y pueden ser de color verde, amarillo, naranja o rosa. Pudiendo pesar hasta 9 kg, en la mayoría de los casos no suelen pesar más de 500 o 600 g La papaya es conocida como fruta de consumo, tanto en forma directa como en jugos y dulces (elaborados con la fruta verde cocinada con azúcar), y tiene unas magníficas propiedades para facilitar la digestión de alimentos de difícil asimilación, debido a su alto contenido de papaína.

Papaya hawaiana. Esta variedad tiene una forma de pera. Su peso puede variar entre 400 y 800 gramos. Es la más dulce de su variedad y por eso se la usa frecuentemente en jugos. En el centro de la fruta se acumulan docenas de semillas redondas negras, de aproximadamente 5 milímetros de largo, cubiertas de un material transparente y gelatinoso.

La papaya se conserva en condiciones óptimas a una temperatura entre  $7$  y  $13^{\circ}\text{C}$ , según el estado de madurez, y una humedad del 90-95%. Se pueden usar aplicaciones de etileno para acelerar y uniformizar la maduración. También se pueden usar tratamientos por calor para eliminar los insectos posibles.

Las condiciones óptimas de conservación de la papaya varían según el estado de madurez en que se cosechen. Si se cogen verdes o con un cuarto de su superficie de color amarillo se deben mantener a  $13^{\circ}\text{C}$ . Si están parcialmente maduras (entre  $\frac{1}{4}$  y  $\frac{1}{2}$  de su superficie de color amarillo), la temperatura debe bajarse a  $10^{\circ}\text{C}$ . Si están maduras (más de la mitad de la piel amarilla) la temperatura óptima es de  $7^{\circ}\text{C}$ . La humedad relativa óptima en todos los casos es del 90-95%. Si se usan atmósferas modificadas se puede retrasar la maduración y mejorar la firmeza del fruto. Las condiciones óptimas son de 3-55% de oxígeno y 5-8% de dióxido de carbono. En estas condiciones y con una temperatura de  $13^{\circ}\text{C}$  pueden conservarse hasta 5 semanas, mientras que en atmósfera normal el máximo es de 4 semanas.

Empaque: caja por 12 kilos.

# PRODUCTOS FRESCOS

## MAZORCA PELADA EN BANDEJA



En Centroamérica, y en México, se le llama elote a la planta de maíz que todavía está en la planta que la produjo, o bien a la que fue recientemente cosechada y en la cual los granos todavía guardan la humedad natural. Este término también se usa en las comunidades mexicanas y centroamericanas de los Estados Unidos

Conservación: En refrigeración la duración puede ser hasta de 12 días

Empaque: Caja por 12 kilos.

## MAZORCA SIN PELAR



En Centroamérica, y en México, se le llama elote a la planta de maíz que todavía está en la planta que la produjo, o bien a la que fue recientemente cosechada y en la cual los granos todavía guardan la humedad natural. Este término también se usa en las comunidades mexicanas y centroamericanas de los Estados Unidos

Conservación: Se puede almacenar al medio ambiente y su vida útil pueda ser de 12 días y refrigerado hasta de 20 días.

Empaque: caja por 12 kilos.

## PAPA R-12



La papa o patata es un tubérculo comestible nativo de las regiones montañosas de los Andes, en América del Sur, donde la planta (*Solanum tuberosum*) ha sido cultivada por más de 10.000 años, desde la época del imperio Inca.

La R12 tiene características que hacen que a la hora de freirla quede más dorada y crocante y absorbe menos aceites. Hacerla al horno también es una buena opción, pues no se secará y su textura será más que perfecta. Almacenamiento: Consiste en mantener constantemente las papas: a la temperatura que sea más conveniente al uso final de las patatas; a humedad relativa del 90%; chequear el nivel de CO2 en forma regular; y en total oscuridad.

Empaque: Saco por 25 kilos.

# PRODUCTOS FRESCOS

## YUCA ENCERADA O PARAFINADA



Raíz tuberculosa de la especie manihot spp, de las variedades: Negrita, venezolana, P - 12, que tiene las siguientes características: cáscara encerada, se utiliza como sustituto parcial de los granos, como fuente de energía, Raíces limpias de peso entre 1,5 y 3 kilos, Libres de hongos, Libre de ataque por insectos, Color interno blanco o crema, Olor característico  
Conservación: Al medio ambiente de 20 a 40 días

Empaque: Caja por 20 kilos.

## YAUTIA - MALANGA



Es un tubérculo muy rico en propiedades y nutrientes esenciales. Se trata de una de las especies pertenecientes a una planta tropical que fue descubierta en América por los europeos que colonizaron las tierras y que se llevó principalmente al continente africano. Hoy en día, hay tres variedades: Malanga blanca (América del Sur y Caribe). Malanga amarilla (América del Sur y Caribe). Malanga isleña (Asia) Asimismo, también podemos oír hablar de ella con diferentes nombres: malanga (España, Colombia, Cuba y Puerto Rico), ocumo (Venezuela), otoa (Panamá) y yautía (República Dominicana).

Conservación: A temperaturas de aproximadamente 7°C, la malanga se puede almacenar hasta 3 meses

Empaque: Caja por 20 kilos.

## ÑAME ESPINO Y DIAMANTE



El Ñame es una de varias especies de plantas del género Dioscorea (de la familia Dioscoreaceae), nativo a regiones cálidas de ambos hemisferios. Este tubérculo tropical cuya parte expuesta es en forma de enredadera, es muy popular en centro y sur América, al igual que en el Caribe, África y partes del Asia.

Diversas variedades de Ñame se cultivan a través de los trópicos y en parte de las regiones subtropicales y templadas. En el África occidental y en Nueva Guinea el de Ñame es uno de los principales cultivos primarios.  
Conservación: temperatura de almacenaje constante de entre 13°C. El producto puede ser almacenado hasta por 3 meses, pero temperaturas por debajo de 12°C afectarán negativamente el rubro produciéndole lesiones por frío que se manifiestan por una coloración achocolatada de la parte carnosa del producto y un aumento en la susceptibilidad de infección por hongo y descomposición, y a temperaturas mayores el producto germinará.

Empaque: Caja de 20 kilos.

# PRODUCTOS SECOS O ABARROTES

## ARROZ BLANCO



El arroz es un cereal que crece en grandes plantaciones al aire libre y pasa por un ciclo de vida de tres fases. Todo empieza en el campo, donde los agricultores preparan la tierra y cultivan la planta desde la semilla. Cuando está listo, se cosecha y se traslada a las plantas de producción. Es allí donde el cereal recibe los tratamientos adecuados para que sea óptimo para el consumo

Se llama arroz blanco al arroz molido desprovisto de la gluma, el salvado y el germen. Este proceso se realiza para evitar la degradación del arroz y alargar su vida útil. Tras él, los granos quedan pulidos, con aspecto blanco brillante. La operación de pulido elimina gran parte de sus cualidades nutricionales.

Conservación: El arroz en seco puede durar muchos meses sin perder su calidad, unos 18. Y hasta 24 en algunas variedades.

Empaque: sacos de 50 de polietileno, poliestirenos de 50 kilos, 25 kilos o bolsa de polietileno para alimentos en empaques de ½, 1, 3, 5 kilos.

## ACEITE VEGETAL SOJA - GIRASOL - PALMA



El aceite vegetal es un compuesto orgánico obtenido a partir de semillas u otras partes de las plantas, está compuesto por lípidos, es decir, ácidos grasos de diferentes tipos. La proporción de estos ácidos grasos y sus diferentes características, son las que dan las propiedades a los distintos aceites vegetales existentes.

Los aceites y las grasas vegetales se extraen de las semillas oleaginosas de frutas y pepitas. No solamente se utilizan para la alimentación, sino que también, son utilizadas con fines industriales. Dependiendo del tipo de materia prima se utiliza un método y otro para su extracción y elaboración. Esto es así porque es necesario separar el líquido (aceite) de la parte sólida.

Almacenamiento: Los aceites y grasas se almacenarán y transportarán en depósitos o recipientes limpios, en materiales adecuados e higiénicamente sanitarios, suficientemente llenos y cerrados, protegiéndolos de la luz solar y condiciones de temperatura extremas.

Empaque: caja de cartón con 12 litros, 6 garrafas de 3.000 cc o bidones de acuerdo con el requerimiento del comprador.

# PRODUCTOS SECOS O ABARROTES

## ARVEJA VERDE SECA: VERDE O AMARILLA



Es el grano seco, de color uniforme verde pálido, de superficie lisa, procedente de la especie *Pisum sativum* L. Forma: semiesférica

Color: verde pálido

Uniformidad: deberá estar conformada por una misma variedad.

Contenido de humedad: deberá tener un contenido de humedad máximo del 15%.

Por ser organismos vivos, los granos requieren cuidados especiales para que sus cualidades se preserven durante el almacenamiento. El deterioro del grano no se puede evitar completamente, ya que por ser un organismo vivo respira como cualquier otro, consumiendo sus reservas y produciendo energía.

El contenido de humedad, la temperatura, los hongos, los insectos, las impurezas presentes en la masa de granos, los daños físicos y los roedores son factores que influyen en su conservación durante el almacenamiento. De estos factores, los principales que influyen en el deterioro de los granos son la temperatura y el contenido de humedad. En general, mientras más seco y frío se conserva el grano durante el almacenamiento, mayor será el periodo que permanecerá en buenas condiciones.

## LENTEJA



Las lentejas son una de las legumbres estrella de los guisos. Aunque son originarias del suroeste asiático, se han asentado con el paso de los siglos como uno de los ingredientes básicos de la dieta mediterránea, después de que fueran acogidas en las cocinas de griegos y romanos.

Entre las variedades que se encuentran de estas pequeñas semillas redondas destacan la verdina, la pardina, la roja o la azul, entre otras. Además, estas son las únicas legumbres que no necesitan ser remojadas en agua para ser hidratadas. Pero más allá de la elaboración de guisos, las lentejas también son un ingrediente idóneo para la elaboración de ensaladas.

# PRODUCTOS SECOS O ABARROTES

## GARBANZO



El garbanzo es una especie de leguminosa muy apreciada desde tiempos remotos en la cocina. Se trata de la semilla de la planta del garbanzo (*Cicer arietinum*). No hay unanimidad a la hora de señalar su origen: unos lo sitúan en la cuenca mediterránea y otros en Asia occidental. En cualquier caso, se remonta a tiempos prehistóricos, ya que se han encontrado indicios de su presencia en excavaciones preneolíticas en Sicilia. Además, se tiene constancia de que era bien conocido en el antiguo Egipto, Babilonia, Persia y la India, donde todavía es utilizado por la medicina ayurvédica para combatir enfermedades de la piel.

El garbanzo también era un alimento habitual para los griegos, romanos y cartagineses. Precisamente estos últimos fueron quienes lo introdujeron en España.

Hoy en día, la mayor parte de la producción mundial se concentra en la India y Pakistán, aunque también se encuentran cultivos importantes el Líbano, Siria, Turquía o Irán. En Sudamérica destacan las plantaciones de garbanzos de Argentina, Colombia y Chile.



FRIJOL RADICAL



FRIJOL SABANERO



FRIJOL CARGAMANTO BLANCO



FRIJOL CARAOTA NEGRO



FRIJOL BLANCO OJITO NEGRO



FRIJOL CARGAMANTO ROJO

Nombre científico: *Phaseolus vulgaris* Cranberry Group

Familia botánica que incluye plantas caracterizadas por producir frutos en forma de vainas dentro de las cuales se encuentran las semillas. Tienen la propiedad de tomar el nitrógeno de la atmósfera y a través de bacterias en sus raíces, incorporarlo al suelo. Conservación de los granos: Bajo condiciones de medio ambiente, buena aireación y baja humedad relativa menor a 75%, los granos pueden tener una duración hasta de 5 años.

Empaque: Sacos de polietileno, poliestireno de 50 kilos, de 25 kilos o bolsa de polietileno para empaque de alimentos de ½, 1, 3, y 5 kilos.

# PRODUCTOS SECOS O ABARROTES

## AZÚCAR BLANCA REFINADA



El azúcar refinado. El azúcar refinado es el extracto puro de azúcar, es decir, sacarosa. Un disacárido compuesto de dos moléculas, una de glucosa y otra de fructosa, procedente de la caña de azúcar.

Conservación del azúcar: Bajo condiciones de medio ambiente, buena aireación y baja humedad relativa menor a 75%, el azúcar puede tener una duración hasta de 2 años.

Empaque: Sacos de polietileno, poliestireno de 50 kilos, de 25 kilos o bolsa de polietileno para empaque de alimentos de ½, 1, 3, y 5 kilos.

## SAL PARA CONSUMO HUMANO



Sustancia cristalizada, friable e inodora, de sabor punzante, empleada como condimento y como agente de conservación. Compuesta por cloruro de sodio en estado puro, la sal es muy abundante en la naturaleza.

Conservación de la sal: Bajo condiciones de medio ambiente, buena aireación y baja humedad relativa menor a 75%, la sal puede tener una duración hasta de 2 años.

Empaque: Sacos de polietileno, poliestireno de 50 kilos, de 25 kilos o bolsa de polietileno para empaque de alimentos de ½, 1, 3, y 5 kilos.

## HARINA DE TRIGO



La harina de trigo, o simplemente harina sin ningún otro calificativo, es el producto finamente triturado resultante de la molturación del grano de trigo (*Triticum aestivum*) industrialmente limpio o la mezcla de éste con *Triticum durum*, en la proporción máxima del (80 % y 20%), procedente principalmente del endospermo del grano. Los productos finamente triturados de otros cereales deberán llevar adicionado, al nombre genérico de la harina, el del grano del cual procedan.

En el caso de la harina de trigo, en función de las características fisicoquímicas de los trigos de partida y del proceso de molturación que se siga, el producto resultante puede presentar variaciones en su composición (la relación existente entre proteínas, tipo de proteínas, porcentaje de almidón y mayor o menor presencia de almidón dañado) que lo hacen más indicado para unos u otros usos industriales: panificación tradicional, panificación industrial, bollería, galletas.

Conservación de la harina de trigo: Bajo condiciones de medio ambiente, buena aireación y baja humedad relativa menor a 75%, la harina de trigo puede tener una duración hasta de 2 años.

Empaque: Sacos de polietileno, poliestireno de 50 kilos, de 25 kilos o bolsa de polietileno para empaque de alimentos de ½, 1, 3, y 5 kilos.

# PRODUCTOS SECOS O ABARROTES

## HARINA DE MAIZ PRECOCIDA



La harina de maíz es un polvo fino que se obtiene moliendo el cereal mediante diferentes métodos. Como cultivo tradicional de los pueblos indígenas de América, es en esta parte del mundo donde se consume más asiduamente, especialmente en Iberoamérica donde es parte fundamental de las cocinas de Colombia, Ecuador, Panamá, Perú y Venezuela.

Conservación de la harina precocida de maíz: Bajo condiciones de medio ambiente, buena aireación y baja humedad relativa menor a 75%, la harina precocida de maíz puede tener una duración hasta de 2 años.

Empaque: Bolsa de polietileno para empaque de alimentos de 1 kilo y caja por 24 kilos.

## MAÍZ AMARILLO



El maíz es el cereal cuyo cultivo ocupa la segunda mayores extensiones en Colombia. Las personas comemos maíz desde hace miles de años. Las más antiguas semillas de maíz, que datan de 4.000 a 5.000 años, fueron desenterradas en México a mediados de la década de 1900. Tanto las semillas de maíz blanco y amarillo. Hay algunas pequeñas diferencias en la nutrición entre el maíz blanco y amarillo.

Conservación del maíz: Bajo condiciones de medio ambiente, buena aireación y baja humedad relativa menor a 75%, el maíz puede tener una duración hasta de 5 años.

Empaque: Sacos de polietileno, poliestireno de 50 kilos, de 25 kilos o bolsa de polietileno para empaque de alimentos de ½, 1, 3, y 5 kilos.

## MAÍZ PIRA - PALOMITAS DE MAÍZ O POP



Las palomitas de maíz son un aperitivo (dulce o salado) elaborado a base de algunas variedades especiales de maíz, por ejemplo el maíz pisingallo.

Conservación del maíz pira: Bajo condiciones de medio ambiente, buena aireación y baja humedad relativa menor a 75%, el maíz pira puede tener una duración hasta de 5 años.

Empaque: Sacos de polietileno, poliestireno, de 25 kilos o bolsa de polietileno para empaque de alimentos de ½, 1, 3, y 5 kilos.

# PRODUCTOS SECOS O ABARROTES

## LECHE EN POLVO ENTERA PARA CONSUMO



La leche en polvo es la leche totalmente deshidratada, cuyo contenido en agua es igual o inferior a un 5% en peso del producto final. Se obtiene mediante la deshidratación de la leche natural entera, total o parcialmente desnatada.

La leche en polvo o leche deshidratada se obtiene mediante la deshidratación de leche ... Se puede encontrar en cuatro clases básicas: entera, semidesnatada, desnatada y deslactosada. así como estar enriquecida con vitaminas A y D.

Conservación de la leche en polvo: Bajo condiciones de medio ambiente, buena aireación y baja humedad relativa menor a 75%, la leche en polvo puede tener una duración hasta de 5 años.

Empaque: Sacos de polietileno, poliestireno de 25 kilos o bolsa hermética para empaque de alimentos de 400 gramos y 1 kilo. Caja de 12 kilos.

## PASTA LARGA O CORTA



La pasta es un conjunto de alimentos preparados con una masa cuyo ingrediente básico es la harina, mezclada con agua, y a la cual se puede añadir sal, huevo u otros ingredientes, conformando un producto que generalmente se cuece en agua hirviendo

Conservación de la pasta: Bajo condiciones de medio ambiente, buena aireación y baja humedad relativa menor a 75%, la pasta en polvo puede tener una duración hasta de 5 años.

Empaque: Sacos de polietileno, poliestireno de 25 kilos o bolsa hermética para empaque de alimentos de 400 gramos y 1 kilo. Caja de 12 kilos.

## CAFÉ TOSTADO MOLIDO Y CAFÉ TOSTADO EN GRANO



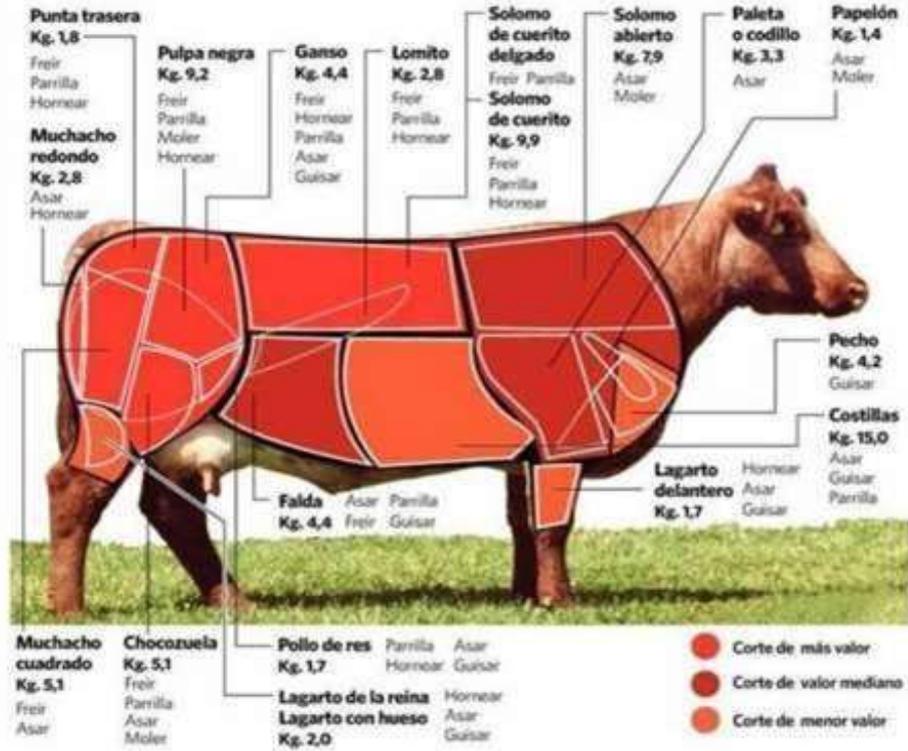
Granos de café tostados de los cuales se distinguen tres variedades: tostado ligero, oscuro y con azúcar. El tostado ligero suele llamarse simplemente café tostado. El grano se tuesta hasta que queda de color café claro y es la forma en que más se consume el café de grano en el País.

También es clave la calidad de los empaques. Si se utilizan empaques de alta barrera, con válvula de alivio con atmósfera modificada, se puede proteger el aroma y la frescura del producto por períodos más largos. El proceso industrial también puede afectar la frescura. En general un café empacado al vacío podría tener una vida útil de alrededor de 18 meses.

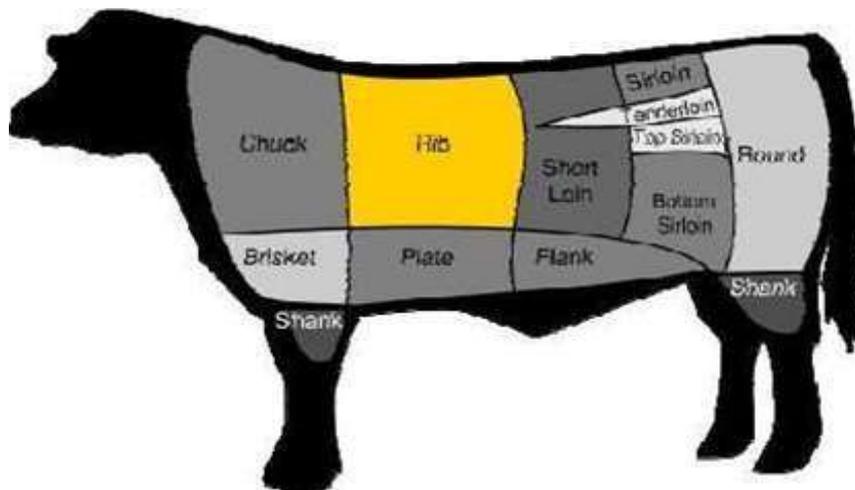
Empaque: bolsa con barrera de 500 gramos y caja por 24 kilos.

# CARNES ROJAS

## CARNE DE RES CORTES COLOMBIANOS Y VENEZOLANOS



## CORTES AMERICANOS



# CARNES ROJAS

Tipo de ganado ofrecido: Cebú  $\frac{3}{4}$  o Cebú comercial de 450 a 550 kilos y edades de 2  $\frac{1}{2}$  a 4 años



## Faenado



# CARNES ROJAS

## Empaque al vacío y almacenamiento en congelación



### Identificación de cortes y empaques

Vale la pena anotar que, para cada país cada existe una distribución de cortes, que los pesos promedio por caja están entre los 25 y los 35 kilos dependiendo del corte y, que normalmente se vende ganado compensado.

COLOMBIA	VENEZUELA	U.S.A	Peso aprox en Kls por corte
Cogote	Pescuezo - cogote	Neck	4,9
Lomo de Agujas	Solomo abierto	Chuck	4,7
Lomo de Brazo	Papelón	Chuck tender	2,5
Paletero	Paleta	Boneless Blade	3,4
Bola de Brazo	Codillo	Shoulder Clod	4,2
Costilla	Costilla	Ribs	16,3
Pecho	Pecho	Brisket	7,1
Lagarto	Lagarto	Fore - Hind Shank	7,2
Sobrebarriga	Pollo de res	Flank Steak	4,8
Falda	Falda	Flank	3
Lomo ancho	Solomo de cuerito	Loin	11,4
Bota	Muchacho cuadrado	Outside Round	2,5
Centro de pierna	Pulpa negra	Inside Round	15
Muchacho	Muchacho redondo	Eye Round Muscle	4,5
Bola de pierna	Chocozeuela	Knuckle	11,1
Cadera	Rabillito de cadera	Tail of the Rump	9,5
Lomo fino	Lomito	Tenderloin	4,5

# CARNES ROJAS



COGOTE - PESCUESO CORTE DEL CUARTO DELANTERO



LOMO REDONDO - SOLOMO ABIERTO - LOMO DE AGUJA CORTE DEL CUARTO DELANTERO



MUCHACHO FALSO O LOMO DE BRAZO - PAPELON CORTE DEL CUARTO DELANTERO



PALETERO - PALETA CORTE DEL CUARTO DELANTERO



BOLA DE BRAZO - CODILLO CORTE DEL CUARTO DELANTERO



COSTILLA CORTE DEL CUARTO DELANTERO



PECHO ENTREPECHO CORTE DEL CUARTO DELANTERO



LAGARTO CORTE DEL CUARTO DELANTERO Y TRASERO



SOBREBARRIGA DELGADA -POLLO DE RES CORTE DEL CUARTO TRASERO

# CARNES ROJAS



FALDA  
CORTE DEL CUARTO TRASERO



LOMO ANCHO -SOLOMO DE  
CUERITO CORTE DEL CUARTO  
TRASERO



BOTA - MUCHACHO CUADRADO  
CORTE CUARTO TRASERO



CENTRO DE PIERNA -  
PULPANEGRTA  
CORTE DEL CUARTO TRASERO



MUCHACHO - MUCHACHOREDONDO  
CORTE DEL CUARTO TRASERO



BOLA DE PIERNA - CHOCOJUELA  
CORTE DEL CUARTO TRASERO



CADERA - RABILLO DECADERA  
CORTE DEL CUARTO TRASERO



LOMO FINO - LOMITO  
CORTE DEL CUARTO TRASERO



PUNTA DE ANCA - PUNTAGORDA  
CORTE DEL CUARTO TRASERO

# CARNES ROJAS



MURCIELAGO CORTE DEL CUARTO  
DELANTERO



MORRILLO - MORRO CORTE DEL  
CUARTO DELANTERO



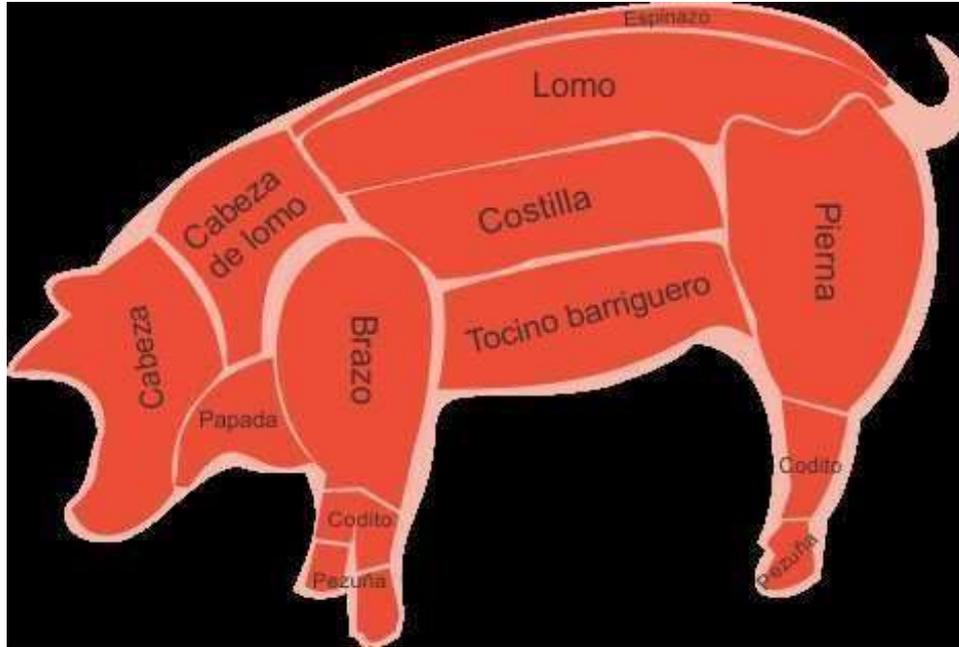
OSSOBUCO CORTE DEL CUARTO  
TRASERO



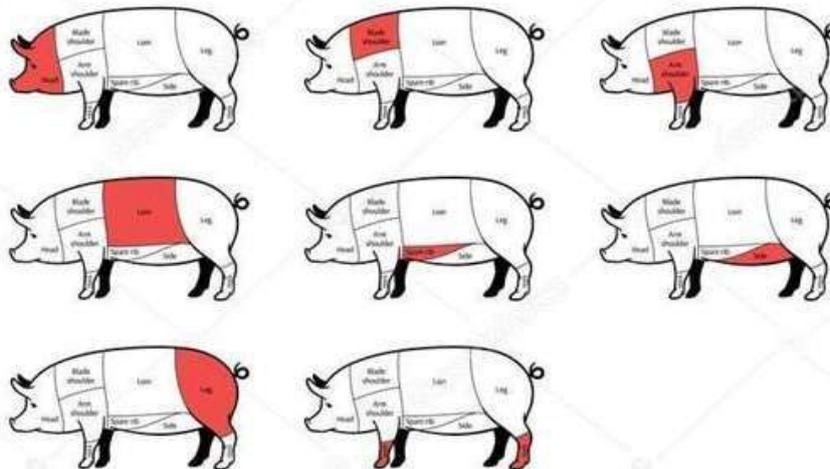
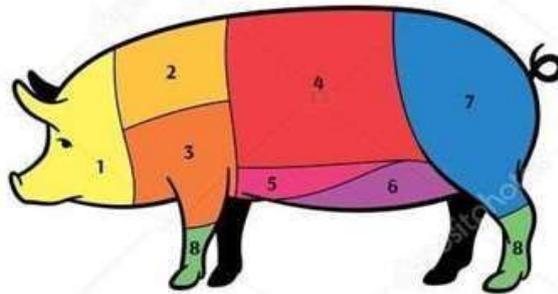
COLA  
CORTE DEL CUARTO TRASERO

# CARNES ROJAS

## CARNE DE CERDO CORTES COLOMBIANOS Y VENEZOLANOS



## CORTES AMERICANOS



# CARNES ROJAS

## Tipo de cerdo ofrecido Pietran

La raza porcina Pietrain proviene de Bélgica. Se originó a partir de cerdos normandos, con su mutación a causa de una mutación genética en el gen del halotano. Es una de las razas que más presenta carne blanca y exudativa, es considerada como una de las más musculosas del mundo, además de tener unas óptimas cualidades como reproductora y para la producción de jamón.

### Características generales

- Su estructura y huesos son bastante adecuados, dotado con pelos duros y cortos, con un tono rojizo en las proximidades de las manchas negras. Los cerdos macho suelen pesar entre 260 y 300 Kg., y las hembras entre 230 y 260 Kg.
- Su color es de un blanco poco brillante, con manchas negras extendidas de forma irregular.
- Cabeza: no muy pesada, corta, recta cóncava, y su parte carnosa de la cara está poco desarrollada.
- Orejas: bastante pequeñas, situadas hacia delante, con sus puntas dobladas un poco hacia arriba.
- Cuello: con poca papada, pequeño, y bien unido con la cabeza.
- Espalda: bastante musculosa, bien sujeta al tronco y robusta.
- Dorso: muy alargado y ancho, con forma curva.
- Lomo: bastante robusto y fuerte.
- Tórax: de forma tubular, musculoso y bastante amplio Aptitudes

Las principales virtudes de la raza para su utilización en la industria cárnica son:

- Calidad de la canal, es decir, elevadísimo contenido en magro (músculo) y bajo de grasa.
- Porcentaje de piezas nobles óptimo.
- Respuesta positiva ante el cruzamiento con otras razas. (raza mejorante)



# CARNES ROJAS



## **Puntas de Lomo con Hueso**

Puntas de lomo traseras con hueso, presentaciones granel y vacío. Importado.



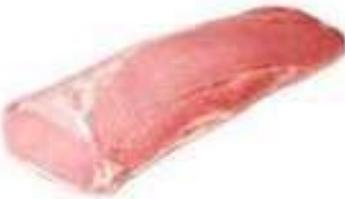
## **Lomo de Cerdo con Hueso Chuleta**

Corte central, doce costillas, empacado al vacío y porciones de acuerdo al gramaje solicitado por el cliente. Importado.



## **Pierna sin Hueso y sin Piel**

Pulpa de cerdo trasera 1/16" de cobertura grasa, empacadas individualmente. Importado.



## **Lomo de Cerdo sin Hueso**

Corte central, 1/4" cobertura grasa, empacado al vacío. Importado.



## **Pierna con Hueso y con Piel Pernil**

Piezas de 22 a 27 Lbs empacadas a granel 2 pernils por caja. Importado.



## **Paticas y Manitas de Cerdo Pezuñas**

Empacadas a granel. Importado.



## **Pierna con Hueso y sin Piel**

Piernas de 6 a 7 kilos, empacadas individualmente. Importado.



## **Costilla de Cerdo St. Louis**

De 10 a 12 huesos, piezas d 1.2 a 1.5 Kilos, empacados al vacío individualmente. Importado.



## **Brisket Bones (Costilla de Pecho)**

Tira de costilla de pecho, 3 piezas empacadas al vacío. Importado.



## **Costilla de Lomo Baby Backs**

Empacadas al vacío individualmente. Importado.



## **Costilla de Cerdo Spare Ribs**

Costillar completo del cerdo (incluye costilla St. Louis y la costilla de pecho). Importado.