



GRACIAS A SU ELEVADA CANTIDAD DE VITAMINAS B5, B6, C, E, K, POTASIO Y ÁCIDO FÓLICO, ADEMÁS DE SU ALTO CONTENIDO CALÓRICO, EL AGUACATE ES UNA FUENTE NATURAL DE ENERGÍA.

Esta fruta impulsa el crecimiento y reparación de la masa muscular, por lo que es popular entre deportistas, esto gracias a su aporte de proteínas, potasio, zinc y más. Es rico en potasio, presentando una concentración que dobla a la del plátano.



AGUACATE

Nombre comercial: Aguacate fresco.

Nombre científico: Persea Americana.

Nombre común: Fresh Avocados.

VARIEDAD

Hass

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Fruta de color verde en la cosecha y morado en su madurez.

Olor: Agradable y característico de la fruta, libre de olores y sabores extraños.

Sabor: Característico de la fruta

Aspecto: Forma ovalada y periforme, con semilla pequeña, de piel rugosa pero flexible y pulpa suave de textura cremosa y aceitosa.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS Y VIDA ÚTIL

Materia Seca	Mínimo	Máximo
	21 %	28 %

La vida útil del producto es de 45 días contados a partir de la fecha de empaque.

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

El tamaño de cada fruto está determinado por su diámetro (mm):

Calibre	Peso (gr)	Calibre	Peso (gr)
10	366 - 460	22	171 - 190
12	306 - 365	24	159 - 170
14	266 - 305	26	149 - 158
16	236 - 265	28	138 - 148
18	211 - 235	30	129 - 137
20	191 - 210	32	110 - 128

VENTANA COMERCIAL

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun
Jul	Agos	Set	Oct	Nov	Dic

El Protocolo Fitosanitario Aplicado estará en función del destino final del producto.

CARACTERÍSTICAS CONFERIDAS POR EL PROCESO PRODUCTIVO

El almacenamiento de la fruta debe darse en una cámara de conservación a temperatura de 5 a 7 °C 8 (EUROPEOS) Y -0.5° A 0.5°C (USA), hasta su despacho para garantizar la calidad, inocuidad y vida útil del producto.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

El producto se despacha en cajas de 4kg con frutos de calibres 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24; y en cajas de 10kg con frutos de calibre 26, 28, 30 y 32.