

Frutas Frescas



Producto: Aguacate o Palta



Código Arancelario: 0804.40.00.00

Descripción: Es una baya con una sola semilla, de variable tamaño, forma y característica de su piel, pulpa y semilla. Al madurar la piel puede ser de color verde a morado oscuro casi negro dependiendo de la variedad. Tiene forma variable desde redondo hasta aplanado, con un largo cuello. La pulpa suele ser de color verde claro a amarillo verdoso, de consistencia mantecosa con un llamativo sabor a nuez.

Características:

Característica	Descripción
Color	Verde Claro homogéneo.
Olor	Intenso propio de la fruta madura.
Sabor	Dulce natural.
Consistencia	Pastosa (lípidos y grasas 0.1 gr)
PH	5 - 6 (rica en vitamina K, D, B5, B6)
Acidez	0.17% - 0.19% (25 Calorías x cada 100 gr.)

Datos alimenticios equivalentes a 100 gramos del producto

Grasa:	15 gr.	Monosaturada:	10 gr.
Carbohidratos:	8,5 gr.	Proteínas:	2 gr.
Fibra Dietética:	7 gr.	Vitamina E:	2 mg.
Vitamina C:	9 mg.	Vitamina A:	7 ug.
Folatos	60 ug.	Potasio	500 mg.
Magnesio	29 mg.	Cobre:	0,35 mg.
Azúcar	13,66 g.	Vitamina K:	0,9 mg.
Hierro	0,55 mg		

Aplicaciones: Consumo alimenticio restaurantes, repostería, cosmetología.

Empacado:

- En cajas de cartón de 4,2 kg (28 CM X 37.5 cm x 10 cm) o 11.2 kg (36.6 cm x 57.5 cm x 14 cm), según los calibres escogidos por el cliente.
- Se permiten frutos con deformación mínima.
- Golpe de sol menor al 5% de la superficie de la cáscara.
- Cicatrices menores a 2 cm².
- Daño no muy pronunciado y roce muy leve.

Producción: Todo el año, con lo cual se puede cubrir la demanda.

VARIEDAD	TEMPORADA	OFERTA EXPORTABLE	
POLLOCK	Mayo	OCTUBRE	160.000 TON/MES
RUSSEL	Mayo	OCTUBRE	100.000 TON/MES
NELLA	Mayo	OCTUBRE	100.000 TON/MES
CATALINA	Mayo	OCTUBRE	100.000 TON/MES
CHOQUETE	Mayo	OCTUBRE	160.000 TON/MES
MUNRA	Mayo	OCTUBRE	100.000 TON/MES

Producto: *Camburo Banana*



Código Arancelario: 0803.00.11

Descripción: Fruta oblonga alargada y ligeramente curvada de color verde que a medida que maduran su piel se torna color amarillo y pulpa blanca y suave, rico en ácido fólico, vitaminas A, C, B1, B2 y B6, excelente fuente de energías.

Características

Característica	Descripción
Color	Verde Claro homogéneo.
Olor	Intenso propio de la fruta madura.
Sabor	Dulce natural.

Aplicaciones: Consumo fresco en batidos, mermeladas, compotas y postres.

Empacado Y Etiquetado:

Empaque: Cajas de cartón de 20 Kg con huecos. Con kit de control de etileno.

Etiquetado: El empaque o envasado se identifica con los siguientes datos de identificación: nombre y dirección de la empresa, nombre del producto, fecha de fabricación y vencimiento, número de lote y registro sanitario, peso total y neto y se entrega un certificado de calidad por lote.

Almacenamiento:

- Se realiza en paletas de 1,2 m X 1 m, limpias debidamente tratadas.
- Dispuestos en cajas o cestas.
- Temperatura: 12 – 13 C, 95% 85 Hr.
- Vida útil: 4 a 5 semanas.
- Se debe mantener alejado de fuentes de calor y de la incidencia directa de rayos solares.

Transporte:

Se transporta en camiones cava con unidad de enfriamiento, en condiciones de higiene adecuadas y en cumplimiento con las normas establecidas de buenas prácticas de fabricación de alimentos.

Oferta Exportable: 200.000 TONELADAS / MES

Producto: Cacao en Almendras



Código Arancelario: 1801.00

Descripción: Es un fruto de origen tropical de donde proviene su almendra y de ella se extrae la manteca, el polvo y el licor de cacao. Se cultiva en arbustos de 2 a 3 m a la sombra; el árbol de cacao tiene entre 10 y 20 frutos.

Características

Fisicoquímica		Físico Sensorial	
Humedad Máxima	4%	Color:	Marrón
Impurezas:	1%	Olor:	Típico del cacao
Daños:	Máximo 2 daños por insectos.	Sabor:	No posee sabor extraño.
Granos:	100 granos germinados partidos		

Datos alimenticios equivalentes a 100 gramos Del producto

Grasa:	14% - 16%	Granulometría:	Mayor a 97%
PH:	Entre 5 - 6	Carbohidratos:	166,67 gr.
Azúcar:	1,5 gr.	Proteínas:	8,33 gr.
Calorías:	1000 gr.		

Aplicaciones: Consumo alimenticio, restaurantes, reposterías y cosmetología.

Empacado:

- Sacos de yute de 60 kg (almendra).
- Bolsas de papel de 9 kg - 10 kg. de cacao en polvo. Cualquier otro empaque será analizado.

Etiquetado: Está sujeto a los requisitos del cliente, manteniendo los estándares del país.

Producción: Se cultiva en los meses de diciembre - julio únicamente

Productos	Presentación	Cantidad Disponible TON / MES
Cacao en granos de fino aroma	Sacos de 60 kg.	100 TON/MES
Polvo de Cacao Criollo	Empaque de 20 kg	100 TON/MES
Licor o pasta de cacao	Cajas de 20 kg	100 TON/MES
Manteca de Cacao	Cajas de 20 Kg	100 TON/MES
Cascarilla de Cacao	Bolsas Plásticas de 10 kg	100 TON/MES

Almacenamiento: Almacenar al fresco y seco entre 15°C o 18 °C, bajo techo sobre paletas (almendra).

- El polvo de cacao se debe almacenar en un rango de temperatura entre 20 a 30 °C sobre paletas y con una humedad relativa entre 50% - 60%.



Producto: *Coco*

Código Arancelario: 080119

Descripción: Es un fruto de forma redonda y alargada de carne fibrosa blanca aceitosa cubierta de una cascara marrón peluda.

Características:

Nutricionales
Alto contenido de fibra
Alto contenido de Calcio, Potasio y Magnesio
Rico en Vitamina E, C y ácido fólico

Físico Sensorial	
Color:	Marrón
Olor:	Típico del coco
Sabor:	Característico del coco.

Aplicaciones: Consumo alimenticio, restaurantes, reposterías y cosmetología.

Empacado Y Etiquetado:

Empaque:

- Cajas de cartón con agujeros de 20 kg.
- Sacos de yute, de acuerdo a los requerimientos del cliente.

Etiquetado: Se identifica como fruta fresca en cajas o cestas.

Producción: Se cultiva todo el año.

Almacenamiento:

- En paletas de 1.2 m x 1 m, debidamente tratadas.
- En cajas, cestas o cajas, según la preferencia del cliente.
- A temperatura 0-2 °C, 95% Hr – 89
- Vida Útil: 1 -2 meses
- Mantener alejado de las fuentes de luz solar directa y calor.

Oferta Exportable: 100.000 TONELADAS / MES

Producto: *Lechosa o Papaya*



Código Arancelario: 080720

Descripción: La papaya conocida también como lechosa, es una de las frutas tropicales con más propiedades medicinales, lo que, unido a su delicioso sabor, hacen que esta sea muy popular y apreciada en diversos países del mundo.

Características:

Forma	Diámetro (cm)	Longitud (cm)	Peso (gr)	Brix	Acidez	PH	S/S
Alargada	18,17	11,32	11,32	11	0,28	5,5	98
	23,33	10,4	10,4				
	23,4	13,4	13,4				
Redonda	18,9	10,23	8,10	0,5	0,14	5,36	99
	21,54	12,87	13,95				
	26,51	16,42	26,10				

Datos equivalentes a 100 gr del producto

Calorías	35,01	Proteínas	50,76
Grasa	0,09 gr	Vitamina A	0,40 gr
Colesterol	0 mg	Vitamina B12	0 mg
Sodio	3 mg	Hierro	0,42 mg
Carbohidratos	7,10 gr	Vitamina A	152,50 ug
Fibra	1,90gr	Vitamina C	80 gr
Azúcar	7,10 gr	Vitamina B12	0 ug

Aplicaciones: Consumo alimenticio, en la preparación de jugos, batidos.

Producción: Se cultiva todo el año.

Empacado Para la variedad Española Roja y Maradol

- Peso Mínimo: 800 gr. (Española Roja) Peso Mínimo: 500 gr (Maradol)
- No se permiten frutos con ablandamiento.
- Se admiten frutos con heridas cicatrizadas siempre y cuando no superen el 5% por unidad empacada.
- La diferencia de tamaño en cada unidad empacada no puede ser superior al 5%.
- Se aceptan pequeñas manchas superficiales causadas por situaciones climáticas o roces que no excedan un 10% del área total del fruto.
- Modalidad de empaque: cajas de cartón de 10 kg. El número de frutas es según el calibre de la misma.

Oferta Exportable: 100.000 TONELADAS / MES



Producto: *Limón Persa o Tahití*

Código Arancelario: 0805.50.22.00

Descripción: El limón persa o Tahití, es un fruto con la capacidad de neutralizar y eliminar las toxinas de nuestro organismo; es, por tanto, un gran disolvente de sustancias tóxicas y magnífico depurativo, así como una fuente de vitamina C.

Características:

Calorías	27,66	Proteínas	0,69 gr
Grasa	0,30 gr	Calcio	0,57 gr
Colesterol	0 mg	Vitamina B12	0 ug
Sodio	190 mg	Hierro	0,45 mg
Carbohidratos	3,16 gr	Vitamina A	0,57 ug
Fibra	4,70gr	Vitamina C	51 gr
Azúcar	3,16 gr	Vitamina B13	0,27 ug

Aplicaciones: Consumo alimenticio, en la preparación de jugos, batidos, cosméticos, heladerías, entre otros.

Empaque:

- Cajas de cartón, entre 10 -15 kg.
- Número de frutos por cajas según el calibre escogido por el cliente.
- Exenta de cualquier daño o defecto que no exceda el 5% de la superficie del producto.
- Se acepta hasta el 5% de defectos por forma y color.

Producción: Se cultiva en los meses de mayo - octubre únicamente.

Oferta Exportable: 100.000 TONELADAS / MES



Producto: *Mango*

Código Arancelario: 0804.50.20.00

Descripción: El mango es un fruto ovalado de colores que varían entre verde y amarillo e incluso rojo granate, muy dulce cuando está maduro, de sabor ligeramente ácido cuando no ha madurado. Su consumo es muy popular, lo que la hace una de las frutas de mayor valor fresca, conservada o en jalea. El mango es sin duda un regalo de la naturaleza.

Características:

Datos equivalentes a 100 gr de producto

Agua	89,49	Proteínas	0,82 gr
Grasa	0,38 gr	Calcio	11 gr
Colesterol	0 mg	Vitamina B1	0,28 mg
Sodio	4,2 mg	Vitamina B2	0,038 mg
Carbohidratos	14,98 gr	Vitamina C	1mg
Magnesio	0,63gr	Vitamina E	36 gr
Azúcar	13,66 gr	Vitamina K	0,9 ug
Hierro	0,16 mg	Fosforo	14 mg
Potasio	168 mg	Zinc	0,09

Aplicaciones: Consumo alimenticio, en la preparación de mermeladas, jugos, batidos, heladerías, entre otros

Empaque:

- Cajas de cartón.
- Número de frutas según el calibre por caja.
- Cada palet de mango contiene un peso aproximado de 702 kg - 820 kg.

La mercancía se envía embalada de la siguiente manera:

- Las cajas dispuestas en palet de 1.1 x 1.0 en dimensiones.
- En cajas de 6.0 kg aproximadamente 117 cajas por palet, distribuidas de la siguiente manera; nueve (09) cajas base por trece (13) cajas de altura.

Producción: Se cultiva en los meses de febrero – junio.

Oferta Exportable: 100.000 TONELADAS / MES





Producto: *Merey*

Código Arancelario: 0801.11.01

Descripción: Fruto procesado de la semilla de merey, de forma arriñonada de carcasa dura para facilitar su almacenamiento y transporte. El producto principal del merey, es la cascara de almendra.

Características:

Valor Nutricional	
Contiene aminoácidos esenciales para el desarrollo de niños y adultos	
Tiene ácidos grasos y vitamina E	
Altos contenidos de riboflavina y timina	
Método Usado	

Físico Sensorial	
Color:	Marrón
Olor:	Característico del merey
Sabor:	Característico del merey

Aplicaciones: Consumo alimenticio, en la industria del jugo, heladerías, comedores, entre otros.

Empaque: Bolsas de plástico para conservar las características del tostado de 20 kg o de acuerdo a los requerimientos del cliente.

Etiquetado: Se identifica como fruta fresca en cajas o cestas.

Producción: Se cultiva en los meses de julio – diciembre.

Almacenamiento:

- En paletas de 1.2 m x 1 m, debidamente tratadas.
- Dispuestas en bolsas de plástico.
- Vida Útil: 6 meses.
- Temperatura de Mantenimiento: entre 18°C – 20°C seco, fresco y limpio 70% RH bajo estrictas condiciones sanitarias.
- Mantener alejado de las fuentes de luz solar directa y calor.

Transporte:

- El producto debe ser transportado en camiones cava con unidad de enfriamiento.
- El transporte debe estar en condiciones de higiene adecuadas al cumplimiento con las normas establecidas de Buenas Prácticas de Fabricación de Alimentos.

Oferta Exportable: 200.000 TONELADAS / MES

Producto: Parchita o Maracuyá



Código Arancelario: 0810.90.30

Descripción: La parchita, también conocida como fruta de la pasión, es de sabor agridulce exótico. Posee un alto contenido de agua y fibras, convirtiéndola en un alimento funcional para prevenir el estreñimiento, reduce los niveles de colesterol en la sangre y mantener el azúcar en niveles adecuados en caso de personas con diabetes.

Características:

Forma	Diámetro (cm)	Longitud (gr)	Peso (gr)
Grande	8,68	9,5	296
Mediana	7,5	8,7	200
Pequeña	7,3	7,5	113

Variedad	Brix	Acidez	PH	S/S
Pulpa o Jugo	5,9	8,49	2,85	22

Calorías	54 kcal	Proteína	2,38 gr
Grasa	0,0 gr	Calcio	17 gr
Colesterol	0 mg	Vitamina B12:	0 ug
Sodio	2,10 mg	Hierro	1,30 mg
Carbohidratos:	9,54 gr	Vitamina A:	108,83 ug
Fibra	1,5 gr	Vitamina C:	24 mg
Azúcar	9,54 g	Vitamina B3:	1,90 mg

Datos equivalentes a 100 gr del producto

Aplicaciones: Consumo alimenticio, en la preparación de jugos, batidos, heladerías, postres, cocteles, entre otros.

Empaque: Cajas de cartón con la cantidad de frutas según el calibre por caja.

Producción: Se cultiva en los meses de enero, abril - agosto únicamente.

Oferta Exportable: 100.000 TONELADAS / MES



Producto: *Piña o Ananá*

Código Arancelario: 0804.30.00.00

Descripción: La piña es una deliciosa fruta tropical también conocida como ananá en algunos lugares, es deliciosa, dulce y nutritiva. Es ideal para perder peso por sus características depurativas y para quemar grasas.

Características:

Calorías	50,76 kcal	Proteínas	0,44 gr
Grasa	0,40 gr	Calcio	14,50 g
Colesterol	0 mg	Vitamina B12	0 ug
Sodio	2,10 mg	Hierro	0,14 mg
Carbohidratos	10,40 gr	Vitamina A	6,13 ug
Fibra	1,90 gr	Vitamina C	14,99 gr
Azúcar	10,40 mg	Vitamina BC	0,39 mg

Físico Sensorial	
Color:	Amarillo
Olor:	Característico de las frutas
Sabor:	Característico, ácido.

Aplicaciones: Consumo alimenticio, en la preparación de mermeladas, jugos, batidos, heladerías, yogurt, repostería, entre otros.

Producción: Se cultiva todo el año.

Oferta Exportable: 100.000 TONELADAS / MES

PM & RAW REGIONAL & GLOBAL SUPPLY



intlbusiness@pmglobalsupply.com



Torre 1000 Oceanía Business Plaza,
Piso 49, Oficina A1. Punta Pacífica.
Ciudad de Panamá.



1200 Brickel Avenue Suite 1950
Miami, FL 33131 USA.



+507 -6280-8488 | +507 -2037777
+1 -786-7757332 | Ext. 723



www.pmglobalsupply.com



PMGlobal Supply

