



**PRODUCTO:** Maracuyá

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Passiflora edulis

**ORIGEN:** Colombia

**DESCRIPCIÓN:** La Maracuyá originaria de Brasil, es una fruta con forma ovalada, de color amarillo claro cuando alcanza su madurez. Tiene la cáscara lisa, dura y su interior consiste en pequeñas semillas comestibles de color negro, cubiertas por una pulpa semiácida que es jugosa y de color amarillo. De pulpa abundante y un poco ácida, el maracuyá es una fuente rica en vitaminas A, C, E, K, tiamina, riboflavina y niacina, esta última resulta ideal para controlar los nervios. Sus propiedades antioxidantes y relajantes pueden utilizarse como calmantes de dolores musculares.

**CALIDAD:** Los frutos deben de tener la forma, el tamaño y color típicos de la variedad, deben de estar sanos, libre de plagas y enfermedades, además de estar sin manchas, cicatrices, heridas, rayadas o quebradas. El pedúnculo debe estar entre 1 y 2 mm para evitar el ingreso de hongos o bacterias a la pulpa. El grado de maduración en un 70% del fruto.

**EMBALAJE:** El empaque se realiza en cajas de cartón, siendo la presentación de 2.5 Kg la más usada, puede variar de acuerdo a las necesidades del cliente. Debe tener un alveolo que divida cada fruto, para evitar el roce entre las mismas y envueltas en papel vinilpel para evitar deshidratación.

Información nutricional	
Tamaño de la porción	100g
Porciones por envase	1
<b>Cantidad por porción</b>	
Calorías 60	Calorías de grasa 0
<b>% Valor diario*</b>	
Grasa total 0g	0%
Grasas saturadas 0g	0%
Grasas trans 0g	
Colesterol 0mg	0%
Sodio 6mg	0%
Carbohidratos totales 15g	5%
Fibra dietética 0g	8%
Azúcares 14g	
Proteína 1g	
Vitamina A	19%
Vitamina C	30%
Calcio	0%
Hierro	2%
Magnesio	4%
Folato	2%
Potasio	9%
*El porcentaje de valores diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

**Disponibilidad:**

Mes	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
<b>Maracuyá</b>	Alta	Media	Media	Media	Baja	Baja	Media	Baja	Media	Alta	Alta	Alta