

ESPECIFICACIONES DE NUESTROS AGUACATES

AGUACATE HASS



PULPA:
SABOR:
PESO PROMEDIO:
VIDA ÚTIL:
USOS:

Amarillo cremoso
Ligeramente a nuez y mantecoso
200 - 300 g
Hasta 30 días con cadena de frío (10°C)
Exportación, consumo fresco, ensaladas, batidos.

Origen: Ecuador
Nombre científico: Persea americana (variedad Hass)
Productores: Producido por aliados estratégicos que cumplen con nuestros protocolos de calidad, trazabilidad y sostenibilidad
Disponibilidad: Todo el año, con picos de producción en mayo-julio y octubre-diciembre.

Conservación Natural

El aguacate Hass posee una piel resistente que protege su interior de golpes y pérdida de humedad. No se aplican ceras ni químicos postcosecha, garantizando una fruta limpia y natural para el consumidor final.

Empaque Inteligente

Los frutos se seleccionan por tamaño y se empacan en cajas de cartón ventiladas.
Peso neto por caja: 4.0 – 4.5 kg
Clasificación por calibres: 12, 14, 16, 18, 20 y 24
Capacidad de carga: hasta 5.280 cajas por contenedor de 40 pies HC (20 pallets)

Transporte y Almacenamiento

Transporte: En contenedores refrigerados
Temperatura ideal: Entre 5°C y 7°C
Humedad relativa: 85% – 90%
Recomendación: Mantener la cadena de frío para evitar maduración prematura.

Vida Útil

El aguacate Hass tiene una vida útil de 21 a 30 días desde el empaque si se mantiene en condiciones óptimas de temperatura y humedad.



Compromiso con la calidad. Comercializamos aguacates Hass provenientes de productores certificados y comprometidos con prácticas agrícolas sostenibles. Nuestra red de aliados opera bajo estrictos lineamientos técnicos y sistemas de trazabilidad, garantizando calidad constante durante todo el año.

AGUACATE FUERTE



PULPA:
SABOR:
PESO PROMEDIO:
VIDA ÚTIL:
USOS:

Verde claro a amarillo cremoso
Suave, delicado y ligeramente dulce
250 - 400 g
Hasta 30 días con cadena de frío (10°C)
Exportación, consumo fresco, ensaladas, batidos.

Origen: Ecuador.
Nombre científico: Persea americana (variedad Fuerte).
Productores: Cultivado por aliados estratégicos que siguen nuestros estándares técnicos, de trazabilidad y sostenibilidad.
Disponibilidad: Todo el año, con picos de producción en abril-junio y septiembre-noviembre.

Conservación Natural

Gracias a su piel más delgada, el Aguacate Fuerte requiere un manejo postcosecha cuidadoso. No se aplican ceras ni químicos, conservando su frescura de forma natural mediante una cadena de frío controlada.

Empaque Inteligente

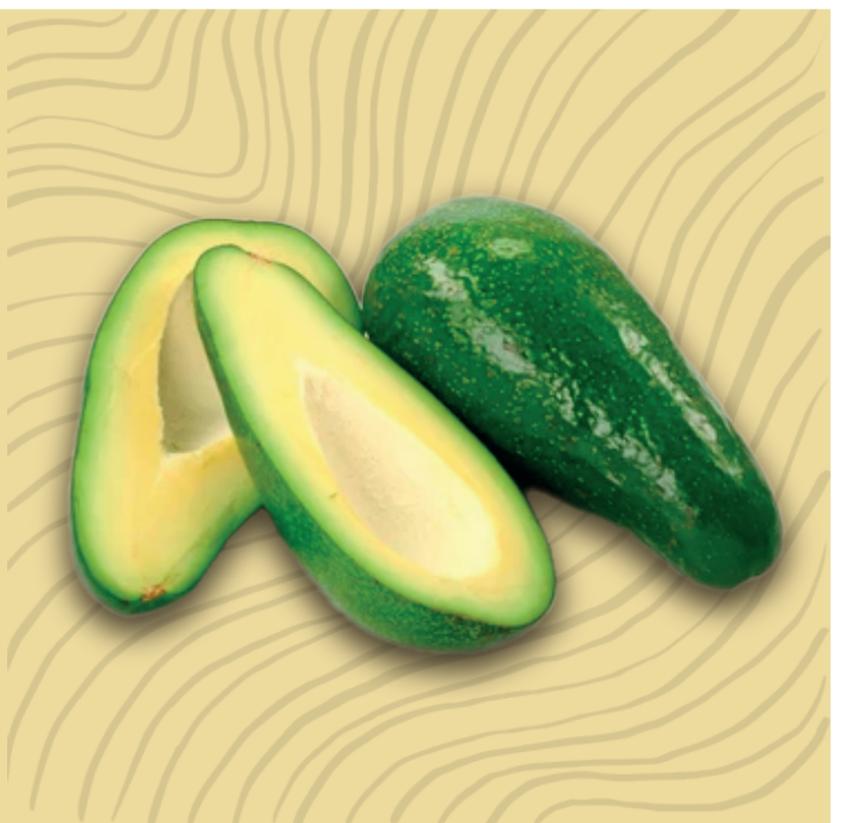
Los aguacates se seleccionan cuidadosamente por calibre y se empacan en cajas ventiladas para preservar su frescura.
Peso neto por caja: 4.0 – 4.5 kg
Clasificación por calibres: 12, 14, 16, 18, 20
Capacidad de carga: hasta 5.280 cajas por contenedor de 40 pies HC (20 pallets)

Transporte y Almacenamiento

Transporte: Contenedores refrigerados con atmósfera controlada
Temperatura ideal: Entre 5°C y 7°C
Humedad relativa: 85% – 90%
Recomendación: Mantener la cadena de frío para evitar sobremaduración.

Vida Útil

El Aguacate Fuerte puede conservarse por 18 a 25 días después del empaque si se mantiene a temperaturas y humedad adecuadas.



Calidad y Compromiso Sostenible Trabajamos con una red de productores aliados que cumplen rigurosos protocolos técnicos, agrícolas y ambientales. Aseguramos calidad constante, trazabilidad y disponibilidad durante todo el año.