ESPECIFICACIONES DE NUESTROS MANGOS

VARIEDADES

TOMMY ATKINS

KENT

KEITT

ATAULFO

PALMER

NUESTRAS VARIEDADES DE MANGO POR REGIÓN

Origen: Ecuador - Peru - Brasil
Productores: Producido por aliados estratégicos que cumplen con nuestros protocolos de calidad, trazabilidad y sostenibilidad.

	ECUADOR	PERU	BRAZIL
TOMMY ATKINS	✓ *		✓
KENT	✓ *	✓	✓
KEITT	✓ *	✓	✓
ATAULFO	✓ *		
PALMER			✓

(*)Orgánico disponible

PRESENTACIONES DE CAJA

15 BASE	8,5 Lb	HC FEU 5700
14 BASE	8,8 Lb	HC FEU 5600
12 BASE	8,8 Lb	HC FEU 5544
5 BASE	22 Lb	HC FEU 1800
MASTER	5,6 Lb	HC FEU 7200

MARCA
Tropical Line

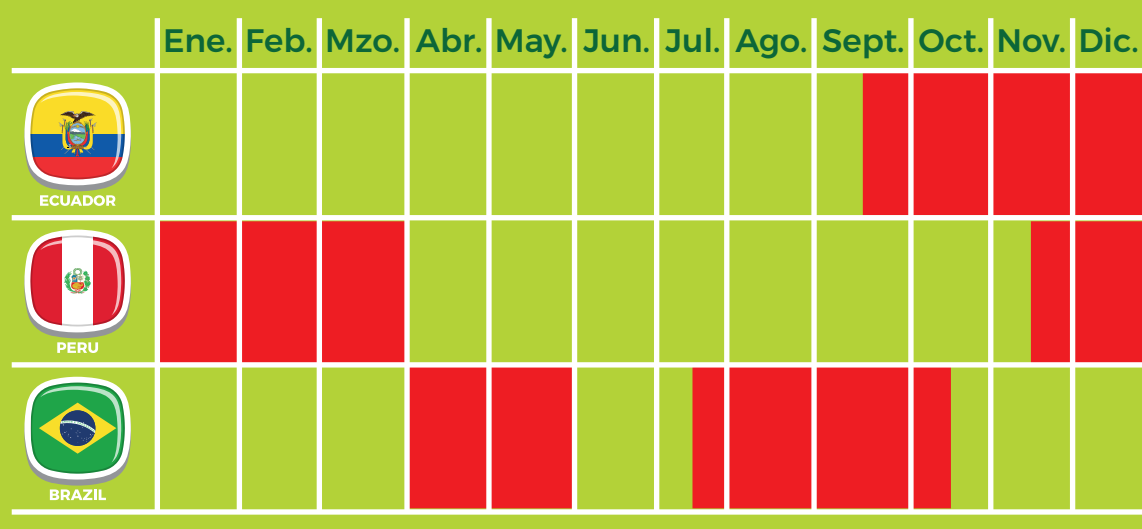
TRANSPORTE

MARITIMO 40 pies - Reefer / Atmósfera controlada

AEREO SKIDS

TEMPORADAS

Calendario de temporadas de mango por país; en rojo se indican los periodos.



CALIBRES

Clasificación según su peso y tamaño para asegurar la uniformidad y calidad del producto, cumpliendo con los estándares requeridos por cada mercado.

	6	7	8	9	10	11	12	14	16	18	20	22	24
ATAULFO							✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
TOMMY ATKINS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓						
KENT	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓						
KEITT AEREO SKIDS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓						
PALMER	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓						

DESTINOS COMUNES

USA - CANADA - NUEVA ZELANDA - CENTRO AMERICA
MEXICO - CHILE - EUROPA

Conservación Natural
Nuestros mangos se protegen con una delicada capa de cera comestible que realza su brillo natural y ayuda a conservar su frescura por más tiempo.

Empaque Inteligente
Cada mango viaja seguro en cajas de cartón corrugado, con un peso neto de 4.0 kg por unidad. Un contenedor de 40 pies HC puede transportar hasta 5,280 cajas distribuidas en 20 pallets, optimizando espacio y garantizando calidad en cada destino.

Transporte y Almacenamiento
Desde el campo hasta tu mesa, nuestros mangos se transportan en condiciones ideales. Utilizamos contenedores refrigerados entre 8˚C y 11˚C, asegurando que lleguen frescos y en su punto. Recomendamos mantener la misma temperatura de almacenamiento para evitar maduración anticipada.

Vida Útil
Gracias a nuestra cadena de frío controlada, los mangos conservan su frescura por hasta 30 días después del empaque, manteniéndose alrededor de los 10˚C.