

ESPECIFICACIONES DE NUESTRAS PITAHAYA

VARIEDADES

PITAHAYA ROJA
PULPA BLANCA

PITAHAYA ROJA
PULPA MORADA

PITAHAYA AMARILLA
PULPA BLANCA

NUESTRAS VARIEDADES DE PITAHAYA

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

PITAHAYA ROJA PULPA BLANCA	✓
PITAHAYA ROJA PULPA MORADA	✓
PITAHAYA AMARILLA PULPA BLANCA	✓

PRESENTACIONES DE CAJA

12 BASE	4,5 Kg	HC FEU 3840
12 BASE	2,5 Kg	HC FEU 6160

MARCA
Tropical Line

TRANSPORTE

- MARITIMO 40 pies - Reefer / Atmósfera controlada
- AEREO SKIDS

TEMPORADAS

Calendario de temporada de pitahaya en el país; durante todo el año. En rosa se indican los periodos.

	Ene.	Feb.	Mzo.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.

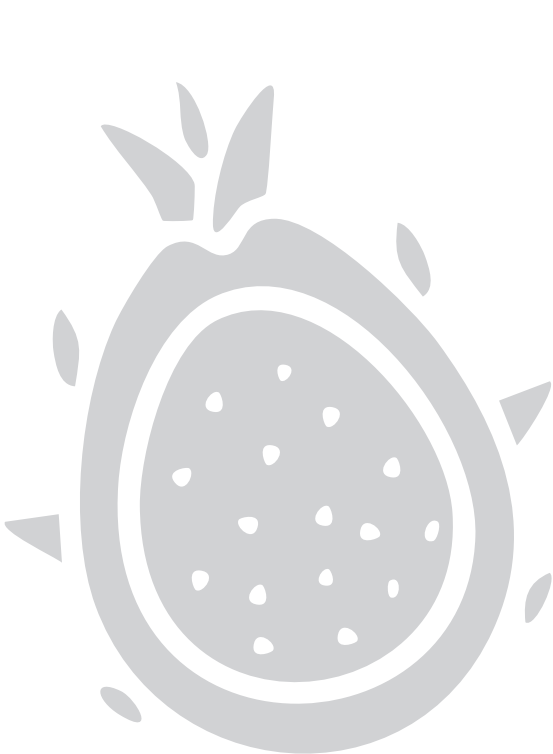
CALIBRES

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
PITAHAYA ROJA PULPA BLANCA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
PITAHAYA ROJA PULPA MORADA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
PITAHAYA AMARILLA PULPA BLANCA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

DESTINOS COMUNES

USA - CANADA - ARGENTINA
CHINA - EUROPA



Conservación Natural
La Pitahaya es una fruta delicada que requiere un manejo cuidadoso desde la cosecha. Su piel gruesa y su estructura natural permiten una buena conservación sin necesidad de tratamientos químicos postcosecha. Seleccionamos y empacamos cada fruta a mano para preservar su frescura, sabor y textura.



Empaque Inteligente
La fruta se presenta en cajas de cartón corrugado ventilado, diseñadas para permitir la circulación de aire y evitar daños mecánicos.
Las frutas son clasificadas por calibre para asegurar uniformidad y presentación premium en destino.
Peso neto por caja: 4.0 kg.



Transporte y Almacenamiento
La Pitahaya se transporta en contenedores refrigerados para preservar su calidad y extender su vida útil.
Temperatura recomendada: entre 6°C y 10°C
Humedad relativa: 85% - 90%
Es importante mantener la cadena de frío desde el campo hasta el punto de venta para evitar deshidratación o pérdida de firmeza.



Vida Útil
Con condiciones de refrigeración adecuadas, la Pitahaya Roja puede conservarse hasta 15 días después del empaque, manteniendo sus propiedades organolépticas y valor comercial.