

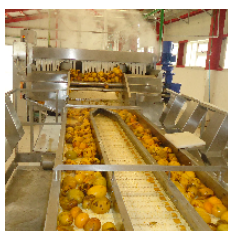
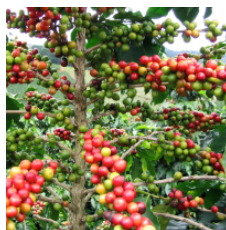


CATÁLOGO DE PRODUCTOS EXPORTABLES DE LA EMPRESA COMERCIAL CARIBEX
CATALOG OF EXPORTABLE PRODUCTS OF THE COMMERCIAL ENTERPRISE CARIBEX





ESP



CARIBEX

NUESTRAS MARCAS
COMERCIALES



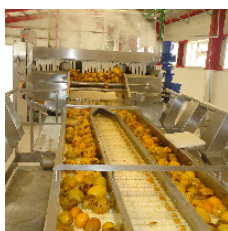
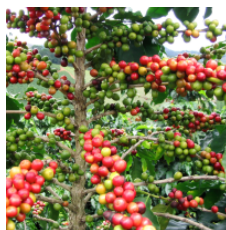
TROPICAL



EMPRESA COMERCIAL CARIBEX



ENG



CARIBEX

OUR COMMERCIAL
BRANDS



TROPICAL



COMMERCIAL ENTERPRISE CARIBEX



ESP



LANGOSTA ENTERA CRUDA

Especie: *Panulirus argus*, Marca Comercial: Caribbean Queen

Langosta sacrificada con muerte inducida en solución de metabisulfito de sodio o potasio al 0.65 % y sal común al 0.5% por un período de 15 minutos aproximadamente. Envoltura mecánica o envoltura manual, de forma individual, dentro de bolsas de polietileno, con la cola doblada hacia abajo.

Temperatura de almacenamiento: -18.0°C, Durabilidad 24 meses

Embalaje: Caja de cartón con dimensiones: 565x405x165mm



LANGOSTA ENTERA PRECOCINADA

Especie: *Panulirus argus*, Marca Comercial: Caribbean Queen

Langosta sacrificada con muerte inducida en solución de metabisulfito de sodio o potasio al 0.65 % y sal común al 0.5% por un período de 15 minutos aproximadamente y pre-cocidas posteriormente. Envoltura mecánica o envoltura manual, de forma individual, dentro de bolsas de polietileno, con la cola doblada hacia abajo.

Temperatura de almacenamiento: -18.0°C, Durabilidad 24 meses

Embalaje: Caja de cartón con dimensiones: 565x405x165mm



LANGOSTA EN MITADES CONGELADA

Especie: *Panulirus argus*, Marca Comercial: Caribbean Queen

Langosta sacrificada con muerte inducida en solución de metabisulfito de sodio o potasio al 0.65 % y sal común al 0.5% por un período de 15 minutos aproximadamente, en el segundo caso precocidas y enfriadas, cortadas en mitades, con limpieza de todo el hepatopáncreas y congeladas con nitrógeno líquido a -196°C. Envoltura mecánica o envoltura manual, de forma individual, dentro de bolsas de polietileno, con la cola doblada hacia abajo.

Embalaje: Caja de cartón con dimensiones: 415 x 384 x 314 mm



LANGOSTA VIVA

Especie: *Panulirus argus*, Marca Comercial: Caribbean Queen

Las langostas vivas y sanas procedentes de la plataforma marina son seleccionadas y sometidas a un proceso de adormecimiento mediante descenso de la temperatura del agua. Luego son envueltas en papel y colocadas con gel pack para mantener la baja temperatura en los embalajes y luego ser expedidas.



CAMARÓN ROSADO MARINO

Especie: *Penaeus spp*, Marca Comercial: Caribbean Queen

Elaboración a partir del camarón sano en buen estado procedente de la plataforma marina, sometido a un proceso de selección y clasificación por tallas.

Embalaje: Caja de cartón con dimensiones 400 x 320 x 360 mm



ENG



WHOLE RAW LOBSTER

Species: *Panulirus argus*, Commercial Brand: Caribbean Queen

Lobster slaughtered with death induced in 0.65% sodium or potassium metabisulfite solution and 0.5% common salt for a period of approximately 15 minutes. Mechanical or manual wrapping, individually, in polythene bags, with the tail bent down.

Storage temperature: -18.0 °C, Durability 24 months.

Packing: Cardboard box with dimensions: 565x405x165mm.



WHOLE PRECOOKED LOBSTER

Species: *Panulirus argus*, Commercial Brand: Caribbean Queen

Lobster slaughtered with death induced in 0.65% sodium or potassium metabisulfite solution and 0.5% common salt for a period of approximately 15 minutes and then precooked. Mechanical or manual wrapping, individually, in polyethylene bags, with the tail bent down.

Storage temperature: -18.0 °C, Durability 24 months

Packing: Cardboard box with dimensions: 565x405x165mm



LOBSTER IN FROZEN HALVES

Species: *Panulirus argus*, Commercial Brand: Caribbean Queen

Lobster slaughtered with death induced in 0.65% sodium or potassium metabisulfite solution and 0.5% common salt for a period of approximately 15 minutes, precooked and cooled, cut in halves, with cleaning of all hepatopancreas and frozen with liquid nitrogen at -196 °C. Mechanical or manual wrapping, individually, in polyethylene bags, with the tail bent down.

Packaging: Cardboard box with dimensions: 415 x 384 x 314 mm



LIVE LOBSTER

Species: *Panulirus argus*, Commercial Brand: Caribbean Queen

Live and healthy lobsters from the marine platform are selected and subjected to a numbing process by lowering the water temperature. They are then wrapped in paper and placed with gel pack to maintain the low temperature in the packaging and then be issued.



WILD PINK SHRIMP

Species: *Penaeus notialis*, Commercial Brand: Caribbean Queen

Preparation from healthy shrimp in good condition from the marine platform, subject to a process of selection and classification by sizes.

Packaging: Cardboard box with dimensions 400 x 320 x 360 mm



CAMARÓN DE CULTIVO

Especie: *Litopenaeus vannamei*, Marca Comercial: Batabanó. Forma de presentación: Entero congelado.
Elaboración a partir del camarón sano en buen estado procedente de la acuicultura, sometido a un proceso de selección y clasificación por tallas.
Embalaje: Caja de cartón con dimensiones 400 x 320 x 360 mm



LANGOSTA DE AGUA DULCE

Especie: *Cherax quadricarinatus*.
Forma de presentación: Entera congelado. Elaboración a partir de la langosta de agua dulce sana en buen estado procedente de la acuicultura, sometido a un proceso de selección y clasificación por tallas.
Embalaje: Caja de cartón con dimensiones 400 x 320 x 360 mm



CANGREJO DE TIERRA

Especie: *Cardisoma guanhumi*, Presentación: masas congeladas en bloque.
Los cangrejos vivos que no estén en muda y que cumplan con la talla mínima establecida de 10 cm, son sometidos a un proceso de selección, muerte inducida, lavado, cepillado, escurrido y clasificado. Se extrae la masa y se envasa en plegables de cartón de 2kg= 10 plegables por caja de cartón, total 20 kg a los cuales se les coloca una etiqueta.
Embalaje: Caja de cartón con dimensiones: 400x340x300mm



JAIBA AZUL

Especie: *Callinectes sapidus*, Marca Comercial: Caribbean Queen
Producto marino obtenido a partir del cangrejo azul, se comercializa en mitades. Los cangrejos vivos que no estén en muda y que cumplan con la talla establecida de 10 cm, son sometidos a un proceso de selección, muerte inducida, lavado, cepillado, escurrido y clasificado. Envueltos 1.5 kg de Cangrejo en pañuelo de polietileno
Embalaje: Caja de cartón con dimensiones 400x340x300mm



TILAPIA NEGRA

Especie: *Oreochromis niloticus*
La especie de la acuicultura Tilapia es sometida a un proceso de selección, eviscerado, lavado, escurrido y congelación. Envoltura: en bolsas de polietileno de forma individual.
Temperatura de conservación: -18.0°C. Durabilidad: 12 meses
Embalaje de 15 kg , Caja de: 575x410x165mm



TILAPIA ROJA

Especie: *Cichlidae oreochromis Tilapia spp*
La especie de la acuicultura Tilapia es sometida a un proceso de selección, eviscerado, lavado, escurrido y congelación. Envoltura: en bolsas de polietileno de forma individual.
Temperatura de conservación: -18.0°C. Durabilidad: 12 meses
Embalaje de 15 kg , Caja de: 575x410x165mm



FARMED SHRIMP

Species: *Litopenaeus vannamei*, Commercial Brand: Batabanó. Form of presentation: Frozen whole. Elaboration from healthy shrimp in good condition from aquaculture, subject to a process of selection and classification by sizes. Packaging: Cardboard box with dimensions 400 x 320 x 360 mm



RED CLAW CRAYFISH

Species: *Cherax quadricarinatus*.
Form of presentation: Frozen whole. Preparation from healthy freshwater lobster in good condition from aquaculture, subject to a selection and size classification process. Packaging: Cardboard box with dimensions 400 x 320 x 360 mm



BLUE LAND CRAB

Species: *Cardisoma guanhumi*, Presentation: block frozen meat.
Live crabs that are not molt and that meet the minimum established size of 10 cm, are subjected to a selection process, induced death, washing, brushing, draining and sorting. The dough is extracted and packaged in cardboard folding of 2kg = 10 folding per carton, total 20 kg to which a label is placed. Packaging: Cardboard box with dimensions: 400x340x300mm



BLUE CRAB

Species: *Callinectes sapidus*, Commercial Brand: Caribbean Queen
Marine product obtained from the blue crab, is sold in halves. Live crabs that are not molting and that meet the established size of 10 cm are subjected to a selection process, induced death, washing, brushing, draining and sorting. Wrapped 1.5 kg of Crab in polyethylene scarf
Packaging: Cardboard box with dimensions 400x340x300mm



NILE TILAPIA

Species: *Oreochromis niloticus*
The Tilapia aquaculture species is subjected to a process of selection, gutting, washing, draining and freezing. Wrapping: in poly bags individually.
Storage temperature: -18.0 ° C. Durability: 12 months.
Packing of 15 kg, Box of: 575x410x165mm.



RED TILAPIA

Species: *Oreochromis* spp.
The Tilapia aquaculture species is subjected to a process of selection, evisceration, washing, draining and freezing. Wrapping: in polythene bags individually.
Storage temperature: -18.0 ° C. Durability: 12 months.
Packing of 15 kg, Box of: 575x410x165mm.



ESP



CARPA PLATEADA

Especie: *Hypophthalmichthys molitrix*. Presentación: Individual, en bolsas de polietileno.
Especie de la acuicultura, sometida a un proceso de selección, descabezado, eviscerado, lavado, escurrido y congelado.
Temperatura de almacenamiento: -18.0 ° C. Durabilidad: 12 meses.
Embalaje: Caja de cartón de 15 kg, 575x410x165mm



PARGO CRIOLLO

Especie: *Lutjanus analis*. Presentación: Individual, en bolsas de polietileno.
Especie de la plataforma cubana, sometida a un proceso de selección, descabezado, eviscerado, lavado, escurrido y congelado.
Temperatura de almacenamiento: -18.0 ° C. Durabilidad: 12 meses.
Embalaje: Caja de cartón de 15 kg, 575x410x165mm



RABIRUBIA

Especie: *Ocyurus chrysurus*. Presentación: Individual, en bolsas de polietileno.
Especie de la plataforma cubana, sometida a un proceso de selección, descabezado, eviscerado, lavado, escurrido y congelado.
Temperatura de almacenamiento: -18.0 ° C. Durabilidad: 12 meses.
Embalaje: Caja de cartón de 15 kg, 575x410x165mm



PARGO CUBERA

Especie: *Lutjanus cyanopterus*. Presentación: Individual, en bolsas de polietileno.
Especie de la plataforma cubana, sometida a un proceso de selección, descabezado, eviscerado, lavado, escurrido y congelado.
Temperatura de almacenamiento: -18.0 ° C. Durabilidad: 12 meses.
Embalaje: Caja de cartón de 15 kg, 575x410x165mm



PARGO ROJO

Especie: *Lutjanus purpureus*. Presentación: Individual, en bolsas de polietileno.
Especie de la plataforma cubana, sometida a un proceso de selección, descabezado, eviscerado, lavado, escurrido y congelado.
Temperatura de almacenamiento: -18.0 ° C. Durabilidad: 12 meses.
Embalaje: Caja de cartón de 15 kg, 575x410x165mm



SIERRA

Especie: *Scomberomorus cavalla*. Presentación: Individual, en bolsas de polietileno.
Especie de la plataforma cubana, sometida a un proceso de selección, descabezado, eviscerado, lavado, escurrido y congelado.
Temperatura de almacenamiento: -18.0 ° C. Durabilidad: 12 meses.
Embalaje: Caja de cartón de 15 kg, 575x410x165mm



ROBALO

Especie: *Centropomus undecimalis*. Presentación: Individual, en bolsas de polietileno.
Especie de la plataforma cubana, sometida a un proceso de selección, descabezado, eviscerado, lavado, escurrido y congelado.
Temperatura de almacenamiento: -18.0 ° C. Durabilidad: 12 meses.
Embalaje: Caja de cartón de 15 kg, 575x410x165mm



SILVER CARP

Species: *Hypophthalmichthys molitrix*. Presentation: Individual, in polyethylene bags.
Cuban platform species, subject to a selection process, decapitated, eviscerated, washed, drained and frozen.
Storage temperature: -18.0 °C. Durability: 12 months.
Packing: 15 kg cardboard box, 575x410x165mm



MUTTON SNAPPER

Species: *Lutjanus analis*. Presentation: Individual, in polyethylene bags.
Cuban platform species, subject to a selection process, decapitated, eviscerated, washed, drained and frozen.
Storage temperature: -18.0 °C. Durability: 12 months.
Packing: 15 kg cardboard box, 575x410x165mm



YELLOWTAIL SNAPPER

Species: *Ocyurus chrysurus*. Presentation: Individual, in polyethylene bags.
Cuban platform species, subject to a selection process, decapitated, eviscerated, washed, drained and frozen.
Storage temperature: -18.0 °C. Durability: 12 months.
Packing: 15 kg cardboard box, 575x410x165mm



CUBERA SNAPPER

Species: *Lutjanus cyanopterus*. Presentation: Individual, in polyethylene bags.
Cuban platform species, subject to a selection process, decapitated, eviscerated, washed, drained and frozen.
Storage temperature: -18.0 °C. Durability: 12 months.
Packing: 15 kg cardboard box, 575x410x165mm



CARIBBEAN RED SNAPPER

Species: *Lutjanus purpureus*. Presentation: Individual, in polyethylene bags.
Cuban platform species, subject to a selection process, decapitated, eviscerated, washed, drained and frozen.
Storage temperature: -18.0 °C. Durability: 12 months.
Packing: 15 kg cardboard box, 575x410x165mm



SIERRA

Species: *Scomberomorus cavalla*. Presentation: Individual, in polyethylene bags.
Cuban platform species, subject to a selection process, decapitated, eviscerated, washed, drained and frozen.
Storage temperature: -18.0 °C. Durability: 12 months.
Packing: 15 kg cardboard box, 575x410x165mm



COMMON SNOOK

Species: *Centropomus undecimalis*. Presentation: Individual, in polyethylene bags.
Cuban platform species, subject to a selection process, decapitated, eviscerated, washed, drained and frozen.
Storage temperature: -18.0 °C. Durability: 12 months.
Packing: 15 kg cardboard box, 575x410x165mm



ESP



JIGUAGUA

Especie: *Caranx hippos*. Presentación: Individual, en bolsas de polietileno.

Especie de la plataforma cubana, sometida a un proceso de selección, descabezado, eviscerado, lavado, escurrido y congelado.

Temperatura de almacenamiento: -18.0 ° C. Durabilidad: 12 meses.

Embalaje: Caja de cartón de 15 kg, 575x410x165mm



BAJONAO

Especie: *Calamus pennatula*. Presentación: Individual, en bolsas de polietileno.

Especie de la plataforma cubana, sometida a un proceso de selección, descabezado, eviscerado, lavado, escurrido y congelado.

Temperatura de almacenamiento: -18.0 ° C. Durabilidad: 12 meses.

Embalaje: Caja de cartón de 15 kg, 575x410x165mm



BIAJAIBA

Especie: *Lutjanus synagris*. Presentación: Individual, en bolsas de polietileno.

Especie de la plataforma cubana, sometida a un proceso de selección, descabezado, eviscerado, lavado, escurrido y congelado.

Temperatura de almacenamiento: -18.0 ° C. Durabilidad: 12 meses.

Embalaje: Caja de cartón de 15 kg, 575x410x165mm



PALOMETA

Especie: *Trachinotus goodei*. Presentación: Individual, en bolsas de polietileno.

Especie de la plataforma cubana, sometida a un proceso de selección, descabezado, eviscerado, lavado, escurrido y congelado.

Temperatura de almacenamiento: -18.0 ° C. Durabilidad: 12 meses.

Embalaje: Caja de cartón de 15 kg, 575x410x165mm



BURRO POMPON

Especie: *Anisotremus surinamensis*. Presentación: Individual, en bolsas de polietileno.

Especie de la plataforma cubana, sometida a un proceso de selección, descabezado, eviscerado, lavado, escurrido y congelado.

Temperatura de almacenamiento: -18.0 ° C. Durabilidad: 12 meses.

Embalaje: Caja de cartón de 15 kg, 575x410x165mm



RONCO

Especie: *Haemulon parra*. Presentación: Individual, en bolsas de polietileno.

Especie de la plataforma cubana, sometida a un proceso de selección, descabezado, eviscerado, lavado, escurrido y congelado.

Temperatura de almacenamiento: -18.0 ° C. Durabilidad: 12 meses.

Embalaje: Caja de cartón de 15 kg, 575x410x165mm



CIBI

Especie: *Caranx bartholomaei*. Presentación: Individual, en bolsas de polietileno.

Especie de la plataforma cubana, sometida a un proceso de selección, descabezado, eviscerado, lavado, escurrido y congelado.

Temperatura de almacenamiento: -18.0 ° C. Durabilidad: 12 meses.

Embalaje: Caja de cartón de 15 kg, 575x410x165mm



ENG



CREVALLE JACK

Species: *Caranx hipos*. Presentation: Individual, in polyethylene bags.
Cuban platform species, subject to a selection process, decapitated, eviscerated, washed, drained and frozen.
Storage temperature: -18.0 ° C. Durability: 12 months.
Packing: 15 kg cardboard box, 575x410x165mm



BLUE BONE PORGY

Species: *Calamus pennatula*. Presentation: Individual, in polyethylene bags.
Cuban platform species, subject to a selection process, decapitated, eviscerated, washed, drained and frozen.
Storage temperature: -18.0 ° C. Durability: 12 months.
Packing: 15 kg cardboard box, 575x410x165mm



LANE SNAPPER

Species: *Lutjanus synagris*. Presentation: Individual, in polyethylene bags.
Cuban platform species, subject to a selection process, decapitated, eviscerated, washed, drained and frozen.
Storage temperature: -18.0 ° C. Durability: 12 months.
Packing: 15 kg cardboard box, 575x410x165mm



PALOMETA

Species: *Trachinotus goodei*. Presentation: Individual, in polyethylene bags.
Cuban platform species, subject to a selection process, decapitated, eviscerated, washed, drained and frozen.
Storage temperature: -18.0 ° C. Durability: 12 months.
Packing: 15 kg cardboard box, 575x410x165mm



BLACK MARGATE

Species: *Anisotremus surinamensis*. Presentation: Individual, in polyethylene bags.
Cuban platform species, subject to a selection process, decapitated, eviscerated, washed, drained and frozen.
Storage temperature: -18.0 ° C. Durability: 12 months.
Packing: 15 kg cardboard box, 575x410x165mm



SAILOR 'S CHOICE

Species: *Haemulon parra*. Presentation: Individual, in polyethylene bags.
Cuban platform species, subject to a selection process, decapitated, eviscerated, washed, drained and frozen.
Storage temperature: -18.0 ° C. Durability: 12 months.
Packing: 15 kg cardboard box, 575x410x165mm



YELLOW JACK

Species: *Caranx bartholomaei*. Presentation: Individual, in polyethylene bags.
Cuban platform species, subject to a selection process, decapitated, eviscerated, washed, drained and frozen.
Storage temperature: -18.0 ° C. Durability: 12 months.
Packing: 15 kg cardboard box, 575x410x165mm



ESP



ARIGUA

Especie: *Mycteroperca venenosa*. Presentación: Individual, en bolsas de polietileno.

Especie de la plataforma cubana, sometida a un proceso de selección, descabezado, eviscerado, lavado, escurrido y congelado.

Temperatura de almacenamiento: -18.0 ° C. Durabilidad: 12 meses.

Embalaje: Caja de cartón de 15 kg, 575x410x165mm



CHERNA CRIOLLA

Especie: *Epinephelus striatus*. Presentación: Individual, en bolsas de polietileno.

Especie de la plataforma cubana, sometida a un proceso de selección, descabezado, eviscerado, lavado, escurrido y congelado.

Temperatura de almacenamiento: -18.0 ° C. Durabilidad: 12 meses.

Embalaje: Caja de cartón de 15 kg, 575x410x165mm



PEZ PERRO

Especie: *Lachnolaimus maximus*. Presentación: Individual, en bolsas de polietileno.

Especie de la plataforma cubana, sometida a un proceso de selección, descabezado, eviscerado, lavado, escurrido y congelado.

Temperatura de almacenamiento: -18.0 ° C. Durabilidad: 12 meses.

Embalaje: Caja de cartón de 15 kg, 575x410x165mm



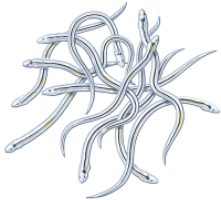
MASA DE COBO

Especie: *Strombus gigas*, Marca Comercial: Caribbean Queen.

Presentación: Masa congelada.

Se obtiene de moluscos marinos invertebrados y es sometido a un proceso de extracción de la masa de la concha, eviscerada, limpia al 85% y envuelta individualmente. Envuelto en pañuelo de polietileno.

Embalaje: Caja de Cartón con dimensiones: 400x340x300mm.



ANGULAS VIVAS

Especie: *Anguilla rostrata*

Esta especie nace en el mar de los sargazos, donde concurren las angulas de los ríos de Latinoamérica en su apareamiento y desove. Luego hace su entrada en los ríos nacionales de la región Norte Oriental de Cuba durante las estaciones de otoño e invierno. Se envasan en bolsas de nylon de polietileno a razón de 1 kg de angulas en un litro de agua por cada bolsa. Embalaje: Caja Poliespuma de 10 kg de angulas, cuatro litros de agua y 2 geles pack.

Dimensiones: 630 x 440 x 250mm.



ESPONJA DE MAR

Especie: *Spongiae hippospongia*.

Este producto se elabora a partir de las esponjas de mar semi secas, recepcionadas sin manchas y bien lavadas, libre de materias extrañas, son clasificadas por tipos y grados de calidad. Las mismas se exponen al sol hasta que logren una humedad no superior al 25%. Las esponjas se embalan en pacas hechas de aspillera de yute, cocidas con hilo resistente y atadas con soga de henequén cuyas dimensiones estarán en dependencia de la masa bruta y el grado de calidad con la marcación establecida según la norma de especificación del producto.



ENG



YELLOW FIN GROUPE

Species: *Mycteroperca venenosa*. Presentation: Individual, in polyethylene bags.
Cuban platform species, subject to a selection process, decapitated, eviscerated, washed, drained and frozen.
Storage temperature: -18.0 ° C. Durability: 12 months.
Packing: 15 kg cardboard box, 575x410x165mm



NASSAU GROUPE

Species: *Epinephelus striatus*. Presentation: Individual, in polyethylene bags.
Cuban platform species, subject to a selection process, decapitated, eviscerated, washed, drained and frozen.
Storage temperature: -18.0 ° C. Durability: 12 months.
Packing: 15 kg cardboard box, 575x410x165mm



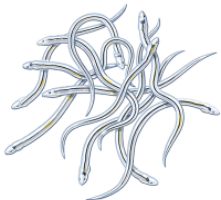
HOGFISH

Species: *Lachnolaimus maximus*. Presentation: Individual, in polyethylene bags.
Cuban platform species, subject to a selection process, decapitated, eviscerated, washed, drained and frozen.
Storage temperature: -18.0 ° C. Durability: 12 months.
Packing: 15 kg cardboard box, 575x410x165mm



CONCH MEAT

Species: *Strombus gigas*, Commercial Brand: Caribbean Queen.
Presentation: Frozen dough.
It is obtained from invertebrate marine molluscs and is subjected to a process of extracting the mass of the shell, eviscerated, 85% clean and individually wrapped. Wrapped in polyethylene scarf.
Storage temperature: -18.0 ° C. Durability: 24 months.
Packaging: Cardboard box with dimensions: 400x340x300mm.



BABY EELS

Species: *Anguilla rostrata*
This species is born in the Sargasso Sea, where the angulas of the rivers of Latin America concur in their mating and spawning. Then it enters the national rivers of the North Eastern region of Cuba during the autumn and winter seasons. They are packed in polythene nylon bags at a rate of 1 kg of eels in a liter of water for each bag.
Packaging: Polyfoam box of 10 kg of eels, four liters of water and 2 gels pack. Dimensions: 630 x 440 x 250mm.



SEA SPONGE

Species: *Spongiae hippospongia*
This product is made from semi-dry sea sponges, received without stains and well washed, free of foreign matter, they are classified by types and degrees of quality. They are exposed to the sun until they achieve a humidity not exceeding 25%. The sponges are packed in bales made of jute loop, sewn with resistant thread and tied with henequen rope whose dimensions will depend on the gross mass and the quality grade with the marking established according to the product specification standard.



ESP



El Café Turquino Montañés es un gourmet de excelente calidad, proveniente de las plantaciones de la Sierra Maestra. Su delicado aroma, delicioso y sutil sabor lo hacen comparable con los mejores cafés del mundo. Elaborado con granos de la variedad arábica lavado, muy fragante y suave al paladar. Polvo de color pardo medio a oscuro.



COHIBA ATMOSPHERE pertenece a la categoría de los cafés gourmets de la más alta calidad y concurre en el mismo segmento de precios que el Habano, que dió origen a su nombre. Gourmet excepcional, inspirado en la marca Cohiba, de cuidado artesanal con sabor intenso y voluptuoso aroma. Polvo de color verde caña, claro.

La recolección de los granos se hace completamente de forma manual, y el proceso de secado se realiza de manera lenta y directamente al sol, donde logra unos valores de humedad entre 11.5 % y 12.5 %.





ENG



Café Turquino Montañés is a gourmet of excellent quality, coming from the plantations of the Sierra Maestra. Its delicate aroma, delicious and subtle flavor make it comparable with the best coffees in the world. Made with washed arabic grains, very fragrant and soft on the palate. Medium to dark brown powder.



COHIBA ATMOSPHERE belongs to the category of gourmet coffees of the highest quality and concurs in the same price segment as Habano, which gave rise to its name. Exceptional gourmet, inspired by the Cohiba brand, of artisanal care with intense flavor and voluptuous aroma. Cane green powder, light.

Grain harvesting is done completely manually, and the drying process is carried out slowly and directly in the sun, where it achieves humidity values between 11.5% and 12.5%.





ESP



Serrano Selecto es un café elaborado con granos selectos de café cubano 100% pertenecientes a la especie Arábica. Elaborado con café Serrano Superior, una mezcla obtenida a partir de las variedades Extraturquino, Turquino y Altura. Posee un intenso aroma y delicioso sabor. Color del grano verde caña claro, color de producto terminado: pardo oscuro uniforme. Acidez mediana con ligero sabor astringente y humedad de 11.5% - 12.5%.



El café gourmet MONTECRISTO DELEGGEND recrea el espíritu de la marca de Habanos Montecristo, una de las más populares, es un café sólidamente definido de color pardo medio-oscuro uniforme. El proceso de secado se realiza completamente al sol y los granos son cuidadosamente acunados, protegidos del rocío de las mañanas durante todo el proceso de secado.

Alto la Meseta es un rincón especial de la Sierra Maestra donde se cultiva este café, sus suelos fertilizados únicamente con materia orgánica le dan un carácter único a sus granos.





Serrano Selecto is a coffee made with selected 100% Cuban coffee beans belonging to the Arabica species. Made with Serrano Superior coffee, a mixture obtained from the Extraturquino, Turquino and Altura varieties. It has an intense aroma & delicious flavor. Color of the light cane green grain, color of finished product: uniform dark brown. Medium acidity with slight astringent taste and moisture of 11.5% - 12.5%.



The gourmet coffee MONTECRISTO DELEGGEND recreates the spirit of the Habanos Montecristo brand, one of the most popular. Is a solidly defined medium-dark brown uniform coffee. The drying process is done completely in the sun and the grains are carefully cradled, protected from morning dew during the entire drying process.

Alto la Meseta is a special corner of the Sierra Maestra where this coffee is grown, its soils fertilized solely with organic matter give a unique character to its beans.





El Café Guantanamera es un gourmet de excelente calidad, proveniente de las mezclas de café Arábica. Su delicado aroma, delicioso y sutil sabor lo hacen comparable con los mejores cafés del mundo.

Café Gourmet Guantanamera posee granos de la especie *Coffea arábica*, beneficiados por la vía húmeda, con color verde caña, claro y uniforme.

El nombre de la marca está inspirado en las mujeres de la zona cafetalera más oriental del país, para recrear el concepto de marca, de aventura, leyenda, pasión y vida de las mujeres cafetaleras principalmente las guantanameras, de modo que el café que se produce con el mismo nombre responde a los estándares de calidad y desempeño de una buena marca de café.





Guantanamera Coffee is a gourmet of excellent quality, from Arabica coffee blends. Its delicate aroma, delicious and subtle flavor make it comparable with the best coffees in the world.

Coffee Gourmet Guantanamera has beans of the *Coffea arabica* species, benefiting from the humid path, with a cane green color, light and uniform.

The name of the brand is inspired by the women of the easternmost coffee zone in the country, to recreate the concept of brand, adventure, legend, passion and life of coffee women, mainly Guantnamo, so that the coffee produced with the same name, it responds to the quality and performance standards of a good coffee brand.



ENG



RON DORADO EL VALLE

El Ron Dorado muestra un color ambarino mediano y brillante, con nota añeja definida, aromática y balanceada. Agradable consumo al añadir cubos de hielo, apropiada con un ron de su tipo, de un grado alcohólico de 38.0 GL.

Pertenece a la gama de rones OSCUROS, constituye un producto creado por la Empresa de Bebidas y Refrescos Pinar del Río bajo la marca El Valle.

Embalado en cajas de cartón litografiadas con 6 unidades cada una.

RON CARTA BLANCA SUPERIOR

Pertenece a la gama de los rones BLANCOS, constituye un nuevo producto creado por la Empresa de Bebidas y Refrescos Pinar del Río bajo la marca El Valle.

El Ron Carta Blanca muestra un color ambarino ligero y brillante, con nota añeja delicada y apropiada del ron de su tipo, muy utilizado en la coctelería. Su grado alcohólico es de 38° GL.

Embalado en cajas de cartón litografiadas con 6 unidades cada una.

ELIXIR DE RON

Obtenido a partir del aguardiente de caña de azúcar con características dulces en el cual se perciben diferentes notas, tales como: chocolate, avellana, nuez y moscatel, lográndose una mezcla que combina perfectamente con jugos naturales y refrescos. El agua utilizada en cada etapa del proceso es osmotizada. Las bases han sido añejadas en barricas de roble blanco en la bodega de añejamiento de la UEB Ron El Valle, Pinar del Río. Fabricado, reposado y embotellado en la propia UEB. Su grado alcohólico es de 34 a 35° GL.

Embalado en cajas de cartón litografiadas con 6 unidades cada una.



GOLDEN RUM EL VALLE

The Golden Rum shows a medium and bright amber color, with a defined, aromatic and balanced aged note. Pleasant consumption by adding ice cubes, appropriate with a rum of its kind, of an alcoholic grade of 38.0 GL.

It belongs to the range of DARK rums, it is a product created by the Pinar del Río Drinks and Soft Drinks Company under the El Valle brand.

Packed in lithographed cardboard boxes with 6 units each.

RUM CARTA BLANCA SUPERIOR

It belongs to the range of WHITE rums, it constitutes a new product created by the Pinar del Río Beverages and Soft Drinks Company under the El Valle brand.

The Carta Blanca Rum shows a light and bright amber color, with a delicate and appropriate aged note of the rum of its kind, widely used in cocktails. Its alcoholic degree is 38° GL.

Packed in lithographed cardboard boxes with 6 units each.

RUM ELIXIR

Obtained from the sugar cane brandy with sweet characteristics in which different notes are perceived, such as: chocolate, hazelnut, walnut and muscat, achieving a mixture that perfectly combines with natural juices and soft drinks. The water used at each stage of the process is osmotized. The bases have been aged in white oak barrels in the UEB aging cellar Ron El Valle, Pinar del Río.

Manufactured, rested and bottled in the UEB itself. Its alcoholic degree is from 34 to 35° GL.

Packed in lithographed cardboard boxes with 6 units each.





ESP

Ron *Arecha*

Extra Añejo 15 Años

RON ARECHA 15 AÑOS

Es un ron ligero, obtenido a partir de las mezclas de bases añejas provenientes del aguardiente de caña y caldos fabricados, añejado en barricas de Roble Blanco, reposado y embotellado en la UEB Ron El Valle, Pinar del Río.

Por su aroma, sabor y graduación alcohólica se puede consumir con moderación tanto puro como mezclado.

Nota de añejamiento natural, persistente y suave que transita de madera, a fenólica con nota dulce almendrada, olor y sabor característico, de aspecto transparente y de color amberino en dependencia del tiempo de añejamiento. Su grado alcohólico es de 38° a 39° GL.

El proceso de llenado y tapado se realiza de forma artesanal, donde se controla la altura de llenado según las especificaciones para cada tipo de envase.

El envasado se realiza en botellas de cristal, dentro de estuches independientes, que luego son embalados en cajas de cartón de 6 unidades.





ENG

Ron Anecho

Extra Aged 15 Years

EXTRA AGED 15 YEARS

It is a light rum, obtained from the blends of aged bases from cane brandy and manufactured broths, aged in White Oak barrels, rested and bottled at the UEB Ron El Valle, Pinar del Río.

Due to its aroma, flavor and alcohol content, it can be consumed in moderation, both pure and mixed.

Natural, persistent and smooth aging note that transitions from wood to phenolic with a sweet almond note, characteristic odor and flavor, transparent and amber in color depending on the aging time. Its alcoholic strength is from 38° to 39° GL.

The filling and capping process is carried out by hand, where the filling height is controlled according to the specifications for each type of container.

The packaging is done in glass bottles, inside separate cases, which are then packed in cardboard boxes of 6 units.





RON ARECHA AÑEJO BLANCO

Pertenece a la gama de los rones BLANCOS. El Ron Añejo Blanco de alta calidad es incoloro, brillante, sabor agradable con nota añeja delicada y apropiada del ron de su tipo, muy utilizado en la coctelería. Su grado alcohólico es de 40°GL.

Envasado en botella de vidrio de 700ml y embalado en cajas de cartón de 6 unidades.

RON ARECHA DORADO

Pertenece a la gama de los rones OSCUROS. El Ron Dorado muestra un color ambarino mediano y brillante, con nota añeja definida, aromática y balanceada. Agradable consumo al añadir cubos de hielo, apropiada con un ron de su tipo. Su grado alcohólico es de 38° GL.

Envasado en botella de vidrio de 700ml y embalado en cajas de cartón de 6 unidades.

RON ARECHA CARTA BLANCA

Pertenece a la gama de los rones BLANCOS. El Ron Carta Blanca muestra un color ambarino ligero y brillante, con nota añeja delicada y apropiada del ron de su tipo, muy utilizado en la coctelería. Su grado alcohólico es de 38° GL.

Envasado en botella de vidrio de 700ml y embalado en cajas de cartón de 6 unidades.

RON ARECHA AÑEJO RESERVA

Pertenece a la gama de los rones OSCUROS. El Ron Añejo Reserva muestra un color ambarino mediano y brillante, con nota añeja muy definida, aromática y balanceada. Agradable consumo al añadir cubos de hielo, apropiada con un ron de su tipo. Su grado alcohólico es de 38° GL. Envasado en botella de vidrio de 700ml y embalado en cajas de cartón de 6 unidades.





ENG



RUM ARECHA AÑEJO BLANCO

It belongs to the range of WHITE rums. The high-quality Añejo Blanco Rum is colorless, bright, pleasant flavor with a delicate and appropriate aged note of the rum of its type, widely used in cocktails. Its alcoholic strength is 40°GL.

Packed in a 700ml glass bottle and packed in 6-unit cardboard boxes.

RUM ARECHA DORADO

It belongs to the range of DARK rums. The Golden Rum shows a medium and bright amber color, with a defined aged note, aromatic and balanced. Pleasant consumption when adding ice cubes, appropriate with a rum of its kind. Its alcoholic strength is 38° GL. Packed in a 700ml glass bottle and packed in 6-unit cardboard boxes.

RUM ARECHA CARTA BLANCA

It belongs to the range of WHITE rums. The Carta Blanca Rum shows a light and bright amber color, with a delicate and appropriate aged note of the rum of its type, widely used in cocktails. Its alcoholic strength is 38° GL.

Packed in a 700ml glass bottle and packed in 6-unit cardboard boxes.

RUM ARECHA AÑEJO RESERVA

It belongs to the range of DARK rums. The Añejo Reserva Rum shows a medium and bright amber color, with a well-defined, aromatic and balanced aged note. Pleasant consumption when adding ice cubes, appropriate with a rum of its kind. Its alcoholic strength is 38° GL. Packed in a 700ml glass bottle and packed in 6-unit cardboard boxes.





ESP

Los Marinos PATICRUZADO® RON



ELIXIR DE RON DORADO

El Elixir de Ron Dorado Los Marinos Paticruzado es una bebida color ambarino que se elabora a partir de mezclas de alcoholes destilados de mostos fermentados obtenidos de subproductos del proceso de la elaboración del azúcar de caña y sustancias colorantes y aromatizantes que lo definen. En la mezcla participará un 50% como mínimo de bases añejadas por un tiempo mínimo de 9 meses en barriles de roble. Envasado en botellas de vidrio de 700ml y embalado en cajas de cartón de seis unidades con estuches.

RON PALMA LOS MARINOS PATICRUZADO

El Ron Palma es la bebida color ambarino que se elabora a partir de mezclas de alcoholes destilados de mostos fermentados obtenidos de subproductos del proceso de la elaboración del azúcar de caña y sustancias colorantes y aromatizantes que lo definen. En cuya mezcla participará un 20% como mínimo de bases añejadas por un tiempo mínimo de 6 meses en barriles de roble.

Envasado en botellas de vidrio de 700ml y embalado en cajas de cartón de seis unidades con estuches.





ENG

Los Marineros PATICRUZADO® RON

ELIXIR OF RON DORADO

The Elixir of Ron Dorado Los Marineros Paticruzado is an amber-colored drink that is made from mixtures of distilled alcohols from fermented musts obtained by by-products from the process of making cane sugar and coloring and flavoring substances that define it. A minimum of 50% of aged bases for a minimum of 9 months in oak barrels will participate in the mix. Packed in 700ml glass bottles and packed in six-unit cartons with cases.

RUM PALMA LOS MARINOS PATICRUZADO

Ron Palma is the amber-colored drink that is made from mixtures of distilled alcohols from fermented musts obtained by by-products from the process of making cane sugar and coloring and flavoring substances that define it. In whose mixture a minimum of 20% of aged bases will take part for a minimum time of 6 months in oak barrels. Packed in 700ml glass bottles and packed in six-unit cartons with cases.





ESP

GUAYABITA DEL PINAR

Producido con el alcohol obtenido de una pequeña guayaba que se cosecha de forma silvestre a la orilla de los pinos de las montañas del Pinar del Río. Todas las botellas contienen al menos una de estas guayabas en su interior. Existen dos versiones de la Guayabita del Pinar, una es seca, tal cual es el ron, y la otra es dulce, como un licor.

La Guayabita del Pinar Dulce y Seca es el producto de las mezclas alcohólicas, agua, azúcar, maceraciones de guayabita y roble, colorantes y compuestos aromáticos, después de sus correspondientes procesos de envejecimiento.

El licor Guayabita del Pinar es el producto obtenido de las mezclas: maceración de guayabita, maceración de roble, azúcar refino, agua, alcohol y colorantes con un tiempo de reposo entre 60 y 90 días como mínimo, según su tipo, seca, dulce o extra.

Guayabita Seca: Es el producto obtenido de la maceración de la fruta guayabita con un tiempo de reposo de 90 días como mínimo, agregándole las distintas materias primas para su elaboración.

Guayabita Dulce: Es el producto obtenido de la maceración de la fruta guayabita con un tiempo de reposo de 60 días como mínimo, agregándole las distintas materias primas para su elaboración.





ENG

GUAYABITA DEL PINAR

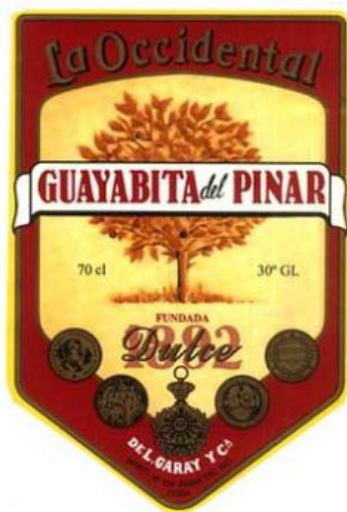
Produced with the alcohol obtained from a small guava that is harvested wild on the banks of the pine trees of the Pinar del Río mountains. All bottles contain at least one of these guavas inside. There are two versions of Guayabita del Pinar, one is dry, just like rum, and the other is sweet, like liquor.

Sweet and dry Guayabita del Pinar is the product of alcoholic mixtures, water, sugar, macerations of guayabita and oak, dyes and aromatic compounds, after their corresponding aging processes.

The Guayabita del Pinar liquor is the product obtained from the mixtures: guayabita maceration, oak maceration, refined sugar, water, alcohol and dyes with a rest time of at least 60 to 90 days, depending on its type, dry, sweet or extra.

Dry Guayabita: It is the product obtained from the maceration of the guayabita fruit with a rest time of at least 90 days, adding the different raw materials for its elaboration.

Sweet Guayabita: It is the product obtained from the maceration of the guayabita fruit with a rest time of at least 60 days, adding the different raw materials for its elaboration.





PASTA DE GUAYABA

Producto de consistencia semisólida obtenido por la cocción de pulpa de guayaba de primera clase, a partir de variedades cultivadas con fines industriales con madurez tecnológica, azúcares blancos, dextrosa, glucosa, fructosa, jarabes (Jarabe de azúcar invertido, jarabe de fructosa, jarabe de glucosa deshidratada, jarabe de glucosa, sacarosa líquida) y/o edulcorantes artificiales, pectina lenta de 170°; tratado con calor de modo apropiado antes de ser envasado. El producto se presenta en forma de barra de 500 g, en envases termoconformables (transparente o blanco mate), con sellaje de aluminio y funda. Dicho envase garantiza la calidad, inocuidad y conservación del mismo. Durabilidad: 3 años para el termoconformable y 6 meses para el celofán.

PASTA DE MANGO

Es el producto que resulta de la mezcla en proporciones adecuadas de pulpa de mango de primera clase, obtenida a partir de variedades cultivadas para fines industriales, con madurez tecnológica, azúcares blancos, dextrosa, glucosa, fructosa, jarabes (jarabe de azúcar invertido, jarabe de fructosa, jarabe de glucosa deshidratada, ácido cítrico y pectina lenta de 170°, la cual se procesa mediante el calor hasta que alcanza una concentración tal, que permite su conservación y solidificación al enfriarse, después de envasada. El producto se presenta en forma de barra de 500 g, en envases termoconformables (transparente o blanco mate), con sellaje de aluminio y funda. Dicho envase garantiza la calidad, inocuidad y conservación del mismo. Durabilidad: 3 años para el termoconformable y 6 meses para el celofán.

TAJADAS DE MANGO

El producto se obtiene de la parte carnosa de la fruta fresca de la especie *Mangifera Indica L.*, seleccionada y preparada adecuadamente, con la adición de almíbar y ácido cítrico, envasados en recipientes de cierre hermético y tratado térmicamente para garantizar su conservación. El producto se presenta en envases de vidrio y hojalata. Durabilidad: 3 años para envases de vidrio y 1 para la hojalata.

PIÑA EN RODAJAS

Es un producto que se obtiene de la planta de la piña (variedad comercial adecuada para conservas) con madurez tecnológica y de la que se ha quitado la cáscara y el corazón, preparada adecuadamente, con la adición de almíbar, tratando térmicamente y envasando en recipientes de cierre hermético para garantizar su conservación. Se presenta en forma de rodajas, segmento, cubos o trocitos, en envases de hojalata de 3 a 3.5 kg. Durabilidad: 1 año



ENG



GUAVA PASTE

Product of semi-solid consistency obtained by cooking first-class guava pulp, from varieties grown for industrial purposes with technological maturity, white sugars, dextrose, glucose, fructose, syrups (Inverted sugar syrup, fructose syrup, syrup dehydrated glucose, glucose syrup, liquid sucrose) and / or artificial sweeteners, 170 ° slow pectin; heat treated appropriately before packaging. The product is presented in the form of a 500 g bar, in thermoformable containers (transparent or matt white), with aluminum seal and cover. This packaging guarantees its quality, safety and conservation.

Durability: 3 years for thermoformable and 6 months for cellophane.

MANGO PASTE

It is the product that results from the mixture in adequate proportions of first class mango pulp, obtained from varieties grown for industrial purposes, with technological maturity, white sugars, dextrose, glucose, fructose, syrups (invert sugar syrup, syrup of fructose, dehydrated glucose syrup, citric acid and 170 ° slow pectin, which is processed by heat until it reaches such a concentration that it allows its preservation and solidification on cooling, after packaging. The product is presented in the form of a 500 g bar, in thermoformable containers (transparent or matt white), with aluminum seal and cover.

This packaging guarantees its quality, safety and conservation. Durability: 3 years for thermoformable and 6 months for cellophane.

MANGO SLICES

The product is obtained from the fleshy part of the fresh fruit of the *Mangifera indica* L. species, selected and prepared properly, with the addition of syrup and citric acid, packed in hermetically sealed containers and heat treated to guarantee their conservation. The product comes in glass and tin containers.

Durability: 3 years for glass containers and 1 year for tinplate.



SLICED PINEAPPLE

It is a product that is obtained from the pineapple plant (commercial variety suitable for preserves) with technological maturity and from which the peel and the heart have been removed, properly prepared, with the addition of syrup, heat treating and packaging in containers hermetically sealed to guarantee its conservation. It comes in the form of slices, segments, cubes or pieces, in tin containers of 3 to 3.5 kg.

Durability: 1 year





NÉCTAR DE FRUTAS

Por néctar de fruta se entiende el producto pulposo o no, sin fermentar pero fermentable, que se obtiene añadiendo agua y azúcares a pulpa de frutas y/o jugo de frutas, simples o concentrados. En el jugo concentrado de fruta se podrá restablecer los aromas volátiles, disminuidos durante el proceso de concentración, hasta alcanzar los niveles de concentración normal que se obtiene en el mismo tipo de fruta. Podrán añadirse pulpa y células obtenidas por procedimientos físicos adecuados del mismo tipo de fruta. Se presenta en envases de vidrio, hojalata o bolsas de aluminio de envasado aséptico. Durabilidad: 2 años



DULCE DE FRUTABOMBA

Es el producto que se obtiene de la fruta de la planta *Carica papaya L.*, fresca, sana, limpia, verde o rayona, y de la que se ha quitado la cáscara y las semillas, preparada adecuadamente, con la adición de almíbar y ácido cítrico, envasada en recipientes de cierre hermético y tratada térmicamente para garantizar su conservación. Podrá presentarse en forma de trozos, trocitos o cubos. Se presenta en envases de vidrio con durabilidad de 3 años, y en envases de hojalata con una durabilidad de 1 año.



COCO RAYADO

Es el producto que se obtiene de la mezcla en proporciones adecuadas de la parte carnosa del fruto del coco (*Cocos nucifera L.*), sano, fresco o deshidratado, con la madurez técnica adecuada, envasado en un medio de cobertura líquido apropiado, edulcorantes nutritivos, o aromatizantes adecuados para el producto o en agua; y tratado con calor de modo apropiado, antes y/o después de ser envasado en un recipiente de hojalata de cierre hermético para garantizar su conservación. Durabilidad 1 año.



MERMELADA DE GUAYABA

La mermelada de guayaba es el producto obtenido de la mezcla y cocción de la pulpa de guayaba, azúcar, agua, y ácido cítrico para regular la acidez, tratado térmicamente y envasado en envases que garantizan su hermeticidad y conservación. Se presenta en envases de vidrio con durabilidad de 3 años, y en envases de hojalata con una durabilidad de 1 año.



MERMELADA DE MANGO

Es el producto elaborado a partir de la cocción de al menos el 40 % en peso de frutas o pulpa de fruta, o a partir de zumos (jugos) de frutas (naturales o concentrados), mezclados con azúcar o edulcorantes carbohidratos tal como la miel, con o sin la adición de agua, hasta obtener un producto semifluido o espeso o un producto de consistencia gelificada o semigelificada. Se presenta en envases de vidrio con durabilidad de 3 años, y en envases de hojalata con una durabilidad de 1 año.



ENG



FRUIT NECTAR

By fruit nectar is understood the product pulpy or not, unfermented but fermentable, which is obtained by adding water and sugars to fruit pulp and / or fruit juice, simple or concentrated. In the concentrated fruit juice the volatile aromas, diminished during the concentration process, can be restored until reaching the normal concentration levels obtained in the same type of fruit. Pulp and cells obtained by appropriate physical procedures from the same type of fruit may be added. It comes in glass, tin or aluminum foil bags for aseptic packaging. Durability: 2 years



FRUIT POMP SWEET

It is the product obtained from the fruit of the *Carica papaya* L. plant, fresh, healthy, clean, green or rayona, and from which the shell and seeds have been removed, properly prepared, with the addition of syrup and acid citrus, packed in hermetically sealed containers and heat treated to ensure their preservation. It may come in the form of pieces, pieces or cubes. It comes in glass containers with a durability of 3 years, and in tin containers with a durability of 1 year.



COCONUT LINED

It is the product obtained from the mixture in adequate proportions of the fleshy part of the coconut fruit (*Cocos nucifera* L.), healthy, fresh or dehydrated, with the appropriate technical maturity, packaged in an appropriate liquid covering medium, nutritive sweeteners, or suitable flavorings for the product or in water; and heat treated appropriately, before and / or after being packaged in a sealed tinplate container to ensure its preservation. Durability 1 year.



GUAVA MERMELEADE

Guava marmalade is the product obtained from the mixing and cooking of guava pulp, sugar, water, and citric acid to regulate acidity, heat treated and packaged in containers that guarantee its tightness and preservation. It comes in glass containers with a durability of 3 years, and in tin containers with a durability of 1 year.



MANGO MERMELEADE

It is the product made from the cooking of at least 40% by weight of fruit or fruit pulp, from fruit juices (natural or concentrated), mixed with sugar or carbohydrate sweeteners such as honey, with or without the addition of water, until obtaining a semi-fluid or thick product or a product of gelled or semi-gelled consistency. It comes in glass containers with a durability of 3 years, and in tin containers with a durability of 1 year.



www.caribex.cu

[email:caribex@caribex.cu](mailto:caribex@caribex.cu)

(53) 7 864-4135 / (53) 7 864-2368 / (53) 7 864-2367

CATÁLOGO DE PRODUCTOS EXPORTABLES DE LA EMPRESA COMERCIAL CARIBEX CATALOG OF EXPORTABLE PRODUCTS OF THE COMMERCIAL ENTERPRISE CARIBEX

