



CATALOGO INSTITUCIONAL PRODUCTS BROCHURE



¿QUIENES SOMOS? | WHO WE ARE



Somos la empresa comercializadora de productos agrícolas frescos e industrializados subordinada al Grupo Empresarial Agrícola del Ministerio de la Agricultura, cuyas producciones son dirigidas al aseguramiento del sector turístico de todo el país y las exportaciones en lo fundamental al aprovisionamiento de naves y aeronaves, así como otros destinos convenidos.

Nos preparamos para comercializar en todo el mundo frutas frescas y procesadas que identifican el inconfundible y autentico sabor tropical, con alta calidad y en equilibrio con el medio ambiente.

Las principales fuentes a exportar son las frutas frescas según la estación del año, tales como: mango, piña, aguacate, mamey colorado, así como vegetales fundamentalmente tomate, pepino, pimientos y otros, producidos a lo largo y ancho de toda la isla, lo cual permite satisfacer los gustos y preferencias de disímiles mercados por su variedad.

Nuestro aseguramiento está sustentado en una infraestructura comercial al contar con catorce representaciones en toda la isla, con más de cuarenta años de experiencia de trabajo junto a los mejores productores del país, las cuales cuentan con sus aseguramientos logísticos en materia de transporte y refrigeración, que garantizan la calidad de sus productos, con el apoyo además de una Unidad Nacional de Aseguramiento que traslada producciones e insumos a diferentes zonas del país.

Dirección / Address

Calle Palmar S/N e/ Ave Independencia y Boyeros
Rpto. Martí, Cerro. La Habana. Cuba



We are the trading company of fresh and industrialized agricultural products subordinated to the Agricultural Business Group of the Ministry of Agriculture, whose productions are aimed at ensuring the tourism sector throughout the country and exports in the main to the supply of ships and aircraft, as well as other agreed destinations.

We prepare to market fresh and processed fruits worldwide that identify the unmistakable and authentic tropical flavor, with high quality and in balance with the environment.

The main sources to export are the fresh fruits according to the season of the year, such as: mango, pineapple, avocado, mamey colorado, as well as vegetables mainly tomato, cucumber, peppers and others, produced all over the island. which allows satisfying the tastes and preferences of dissimilar markets for its variety.

Our insurance is supported by a commercial infrastructure with fourteen representations throughout the island, with more than forty years of work experience together with the best producers in the country, which have their logistic assurances in transport and refrigeration, which they guarantee the quality of their products, with the support in addition of a National Unit of Assurance that moves productions and inputs to different zones of the country.

Dirección General / Telf: 7620 4014

Dirección Export / Telf: 7837 4510

Dirección Comercial / Telf: 7620 4789

email: secret@frusel.co.cu

email: mercado@frusel.co.cu

email: comercial@frusel.co.cu

VARIEDAD/VARIETY



AGUACATE FRESCO / FRESH
AVOCADO



Características Generales: El fruto es una drupa de color amarillo-verde o marrón rojizo, grande, generalmente en forma de pera, a veces ovoides o globoso, de 8-18 cm con epicarpio corchoso más o menos tuberculado, y mesocarpio carnoso comestible. Este último rodea íntimamente una semilla globular de episperma (tegumento) papiráceo y sin endosperma, de unos 5-6 cm.

Ciclo productivo: Junio - Noviembre

Formato: Cajas de 10-15 Kg

Características Generales: Variedad Maradol, el fruto es una baya ovoides-oblonga, piriforme o casi cilíndrica, carnosa, jugosa, ranurada longitudinalmente en su parte superior, de color verde amarillento, amarillo o anaranjado amarillo cuando madura, es de color anaranjado o rojizo por dentro de 10 - 25 cm o más de largo y 7 - 15 cm de ancho.

Ciclo productivo: Todo el año

Formato: Cajas de 10-15 Kg



General Characteristics: The fruit is a drupe of yellow-green or reddish brown color, large, generally pear-shaped, sometimes ovoid or globose, 8-18 cm with more or less tuberculated corky epicarp, and edible fleshy mesocarp. The latter intimately surrounds a globular seed of papiraceous episperm (tegument) and without endosperm, of about 5-6 cm.

Production cycle: June - November

Format: Boxes of 10-15 Kg

General Characteristics: Variety Maradol, the fruit is an ovoid-oblong berry, pear-shaped or almost cylindrical, fleshy, juicy, longitudinally grooved on its upper part, yellowish-green, yellow or yellow-orange when ripe, orange or reddish in color. within 10-25 cm or more in length and 7-15 cm wide.

Production cycle: All year

Format: Boxes of 10-15 Kg



FRUTA BOMBA /
PAPAYA



GUAYABA /
GUAVA

Características Generales: La fruta redonda o en forma de pera, entre 3 a 10 cm de diámetro (hasta 12 cm en cultivos selectos). Tiene una corteza delgada y delicada, color verde pálido a amarillo, en la etapa madura rosa a rojo en otras, pulpa blanca, rosa o rojo, cremosa y un agradable aroma característico. Es rica en vitaminas A, B y C.

Ciclo productivo: Todo el año

Formato: Cajas de 18-20 Kg

General Characteristics: The round or pear-shaped fruit, between 3 to 10 cm in diameter (up to 12 cm in select cultures). It has a thin and delicate bark, pale green to yellow, in the ripe stage pink to red in others, white, pink or red pulp, creamy and a pleasant characteristic aroma. It is rich in vitamins A, B and C.

Production cycle: All year

Format: Boxes of 18- 0 Kg



MANGO FRESCO /
FRESH MANGO

Características Generales: Frutos de coloración externa propia de la variedad, con pulpa suave de color amarillo intenso de exquisito sabor según variedades por ciclo. Rico en fibra, vitaminas, minerales, enzimas, ácido málico, betacarotenos y propiedades antioxidantes.

Ciclo productivo: Mayo - Julio

Formato: Cajas de 8-10Kg

General Characteristics: Fruits of external coloration typical of the variety, with soft flesh of intense yellow color of exquisite flavor according to varieties per cycle. Rich in fiber, vitamins, minerals, enzymes, malic acid, beta-carotene and antioxidant properties.

Production cycle: May - July

Format: 8-10kg boxes



PIÑA /
PINEAPPLE

Características Generales: MD-2 y Española Roja, en Cuba ha desarrollado un sabor superior que la distingue de frutos similares plantados en otros países; el clima, el suelo, entre otros factores hicieron nuestra fruta única en comparación con otros orígenes. La fruta contiene azúcares y vitamina C, con muy buen gusto y olor, además de utilizarse como buen diurético.

Ciclo productivo: Todo el año

Formato: Cajas de 10-15 Kg

General Characteristics: MD-2 and Española Roja, in Cuba it has developed a superior flavor that distinguishes it from similar fruits planted in other countries; the climate, the soil, among other factors made our fruit unique compared to other origins. The fruit contains sugars and vitamin C, with very good taste and smell, in addition to being used as a good diuretic.

Production cycle: All year

Format: Boxes of 10-15 Kg

VARIEDAD/VARIETY



PLATANO FRUTA / BANANA



El fruto es una falsa baya epígina de 7 a 30 cm de largo y hasta 5 de diámetro, que forma un racimo compacto. Está cubierta por un pericarpio coriáceo verde en el ejemplar inmaduro y amarillo intenso, rojo o bandeado verde y blanco al madura. La pulpa es blanca a amarilla, rica en potasio, almidón y dulce. Los triploides, como 'Cavendish', nunca producen semilla.

Ciclo productivo: Todo el año

Formato: Cajas de 10-15 Kg



The fruit is a false epigal berry 7 to 30 cm long and up to 5 in diameter, which forms a compact cluster. It is covered by a green leathery pericarp in the immature specimen and intense yellow, red or green and white banded when ripe. The pulp is white to yellow, rich in potassium, starch and sweet. Triploids, like 'Cavendish', never produce seed.

Production cycle: All year

Format: Boxes of 10-15 Kg



NARANJA FRESCA / FRESH ORANJE

Naranjas variedad Valencia con coloración externa amarillo naranja (propia de la variedad), sanas, seleccionadas, lavadas, cepilladas, recubiertas con cera al agua y protegidas con fungicida.

Producidas y beneficiadas bajo los controles establecidos por un Sistema de Gestión de la Calidad que reúne los requisitos de ISO 9001:2008.

Ciclo productivo: Diciembre - Abril

Formato: Cajas de 10-15 Kg

Valencia variety oranges with orange yellow external coloring (typical of the variety), healthy, selected, washed, brushed, covered with water wax and protected with fungicide.

Produced and benefited under the controls established by a Quality Management System that meets the requirements of ISO 9001: 2008.

Production cycle: December - April

Format: Boxes of 10-15 Kg



TORONJA FRSCA / FRESH GRAPEFRUIT

Toronjas de las variedades pigmentadas (Ruby Red y Río Red) y blanca (Marsh), desverdizadas, con coloración externa amarilla, sanas, seleccionadas, lavadas, cepilladas, recubiertas con cera al agua y protegidas con fungicidas, ambos autorizados en la Unión Europea para la aplicación poscosecha en cítricos.

Ciclo productivo: Agosto - Diciembre

Formato: Cajas de 14-15 Kg

Grapefruits of the pigmented varieties (Ruby Red and Red River) and white (Marsh), degreened, with yellow external coloring, healthy, selected, washed, brushed, waxed in water and protected with fungicides, both authorized in the European Union for Post-harvest application in citrus.

Production cycle: August - December

Format: Boxes of 14-15 Kg



MANDARINA FRESCA / FRESH TANGERINES

Son frutos de color naranja rojizo muy atractivo. La pulpa posee gran cantidad de zumo y es abundante en azúcares y ácidos orgánicos, frutas sanas, seleccionadas, lavadas, cepilladas, recubiertas con cera al agua y protegidas con fungicida.

Ciclo productivo: Septiembre - Febrero

Formato: Cajas de 10 Kg

They are reddish orange fruits very attractive. The pulp has a large amount of juice and is abundant in sugars and organic acids, healthy fruits, selected, washed, brushed, covered with water wax and protected with fungicide.

Production cycle: September - February

Format: Boxes of 10 Kg



LIMA PERSA / LIMA PERSIAN

Frutos sanos cuidadosamente cosechados, con coloración externa verde oscuro o verde claro (típico de la variedad cultivada en condiciones tropicales) seleccionadas, lavadas, cepilladas, con aplicación de cera al agua y fungicidas (Tiabendazol e Imazalil), acorde con lo establecido por las regulaciones europeas. Libres de plagas y enfermedades vivas.

Ciclo productivo: Mayo - Julio

Formato: Cajas de 4 Kg

Healthy fruits carefully harvested, with dark green or light green external coloring (typical of the variety grown in tropical conditions) selected, washed, brushed, with application of water wax and fungicides (Tiabendazol and Imazalil), according to the regulations European. Free of pests and living diseases.

Production cycle: May - July

Format: Boxes of 4 Kg

VARIEDAD/VARIETY



MELON DE AGUA /
WATER MELON



TOMATE FRESCO /
FRESH TOMATOES



PIMIENTO FRESCO /
FRESH PEPPERS



PEPINO FRESCO /
FRESH CUCUMBER



CALABAZA FRESCA /
FRESH PUMPKINS

[Escriba aquí]



El fruto contiene alrededor de 6% de azúcares y 91% de agua por peso. Es una buena fuente de vitamina C. Las cortezas usualmente verdes o blancas y también son comestibles, pudiendo ser consumidas como verdura.

Ciclo productivo: Todo el año

Formato: Cajas con 3-4 unidades, aproximadamente 10-15 Kg

El fruto es una baya generalmente de forma sub-esférica, globosa o alargada y, habitualmente, de unos 8 centímetros de diámetro, cortamente glanduloso-pubescente y verde cuando es inmadura y que toma generalmente un color rojo intenso con la maduración.

Ciclo productivo: Diciembre - Abril

Formato: Cajas de 6-8 Kg

Frutos de color verde, naranja amarillo o rojo según su variedad y estado de maduración. Sus condiciones óptimas de conservación son temperaturas de 7 a 10 °C y humedad relativa de 95 a 98 %. Tiene una vida útil en postcosecha de 2 a 3 semanas.

Ciclo productivo: Diciembre - Abril

Formato: Cajas de 6-8 Kg

De tamaño muy variable, es generalmente oblongo a cilíndrico, de color verde y esparcidamente tuberculado cuando está inmaduro, luego se torna amarillo verdoso y liso. Aporta una buena dosis de fibra, así como también vitaminas A, B, C y E. En lo que se refiere a los minerales, es muy rica en potasio, hierro, calcio, fósforo y magnesio.

Ciclo productivo: Todo el año

Formato: Cajas de 8-10Kg

Frutos que se cosechan maduros, cáscara endurecida, capacidad de conservarse al menos de un par de meses a un año, pulpa de color naranja oscuro a amarillo, diferente calidad de sabor.

Ciclo productivo: Todo el año

Formato: Cajas de 15-20 kg



The fruit contains around 6% sugars and 91% water by weight. It is a good source of vitamin C. The crusts are usually green or white and are also edible, being able to be consumed as a vegetable.

Production cycle: All year

Format: Boxes with 3 - 4 units, approximately 10-15 Kg

The fruit is a berry usually sub-spherical, globose or elongated and usually about 8 centimeters in diameter, short glandular-pubescent and green when it is immature and usually takes a deep red color with maturation.

Production cycle: December - April

Format: Boxes of 6-8 Kg

Fruits of green, orange yellow or red color according to their variety and state of maturation. Their optimum conservation conditions are temperatures of 7 to 10 °C and relative humidity of 95 to 98%. It has a useful life in postharvest of 2 to 3 weeks.

Production cycle: December - April

Format: Boxes of 6-8 Kg

The cucumber, of very variable size, is generally oblong to cylindrical, of green color and scattered tuberculated when it is immature, then it turns greenish yellow and smooth. It provides a good dose of fiber, as well as vitamins A, B, C and E. As far as minerals are concerned, it is very rich in potassium, iron, calcium, phosphorus and magnesium.

Production cycle: All year

Format: Boxes of 8-10kg

Fruits that are harvested ripe, hardened peel, ability to be stored at least a couple of months to a year, dark orange to yellow pulp, different quality of flavor.

Production cycle: All year

Format: Boxes of 15-20 kg

VARIEDAD/VARIETY



BERENJENA FRESCA /
FRESH EGGPLANTS



ACELGA FRESCA /
FRESH CHARD



COL FRESCA /
FRESH CABBAGE



ZANAHORIA /
CARROTS



REMOLACHA FRESCA /
FRESH BEET ROOT



El fruto, comestible, es una baya de 5 hasta 30 cm de longitud de forma cilíndrica, oblonga o alargada en la mayoría de los casos, con una piel lisa, brillante y de colores diversos según la variedad. La más común es la de color morado o negro al madurar. La pulpa es consistente, de textura esponjosa, de color blanco, tiene cierto sabor amargo y presenta pequeñas semillas de color amarillo

Ciclo productivo: Todo el año

Formato: Cajas de 4-6 kg

Es una verdura muy apreciada ya que aporta vitaminas, fibra, ácido fólico y sales minerales con un alto contenido de agua (48%). Las hojas exteriores, que suelen ser las más verdes, son las que contienen mayor cantidad de vitaminas y carotenos.

Ciclo productivo: Diciembre – Abril

Formato: Cajas de 2-3 Kg

Este producto se consume cocinado, encurtido o crudo en ensalada. Se puede conservar cocido, congelarse tras escaldarlo previamente e incluso preparar como chucrut. Es rico en vitamina C, A, calcio y β -caroteno, además de tener un alto contenido de fibra.

Ciclo productivo: Febrero - Julio

Formato: Sacos de malla de hasta 25 Kg

Es un alimento excelente desde el punto de vista nutricional gracias a su contenido en vitaminas y minerales, es un compuesto antioxidante que se transforma en vitamina A.

Ciclo productivo: Febrero - Julio

Formato: Cajas de 8-10 Kg

El uso más común de este vegetal es crudo en ensaladas o cocida, pero también tiene otras utilidades en la alimentación. Presenta un alto contenido de agua (87.58g), carbohidratos (9.56 g), azúcar (6.76g) y proteína (1.61g), mientras que otros elementos como las fibras y grasas completan su composición general para el consumo humano.

Ciclo productivo: Febrero - Julio

Formato: Cajas de 8-10 Kg



The fruit, edible, is a berry of 5 to 30 cm in length of cylindrical shape, oblong or elongated in most cases, with a smooth, shiny skin and different colors depending on the variety. The most common is purple or black when ripe. The pulp is consistent, spongy texture, white, has a certain bitter taste and has small yellow seeds

Production cycle: All year

Format: Boxes of 4-6 kg

It is a very appreciated vegetable because it provides vitamins, fiber, folic acid and mineral salts with a high water content (48%). The outer leaves, which are usually the greenest, are those that contain more vitamins and carotenos.

Production cycle: December-April

Format: Boxes of 2-3 Kg

This product is consumed cooked, pickled or raw in salad. It can be preserved cooked, frozen after being previously blanched and even prepared as sauerkraut. It is rich in vitamin C, A, calcium and β -carotene, in addition to having a high fiber content.

Production cycle: February - July

Format: Mesh bags up to 25 Kg

It is an excellent food from the nutritional point of view thanks to its content in vitamins and minerals, it is an antioxidant compound that is transformed into vitamin A.

Production cycle: February - July

Format: Boxes of 8-10 Kg

The most common use of this vegetable is raw in salads or cooked, but it also has other utilities in the diet. It has a high content of water (87.58 g), carbohydrates (9.56 g), sugar (6.76 g) and protein (1.61 g), while other elements such as fibers and fats complete its general composition for human consumption.

Production cycle: February - July

Format: Boxes of 8-10 Kg

VARIEDAD/VARIETY



CEBOLLA /
ONION



La cebolla es un alimento que posee una potente acción contra el reumatismo, disuelve el ácido úrico (responsable de la enfermedad de la gota, que afecta a los riñones y las articulaciones), lucha contra las infecciones gracias a sus sales de sosa y su potasa, que alcalinizan la sangre.

Ciclo productivo: Febrero - Julio

Formato: Saco de malla 25 Kg



Onion is a food that has a powerful action against rheumatism, dissolves uric acid (responsible for the disease of gout, which affects the kidneys and joints), fight against infections thanks to its soda salts and potash, which alkalize the blood.

Production cycle: February - July

Format: Mesh bags of 25 Kg



HABICHUELA FRESCA /
FRESH STRING BEANS

Se suelen consumir enteros y se recolectan habitualmente cuando son jóvenes de unos 10 cm de largo, por regla general se suele quitar el filamento longitudinal antes de su cocinado. Suelen ser cocinados en la mayoría de los platos hervidos, aunque hay recetas que se incluyen crudos en ensaladas o servidas a la parrilla.

Ciclo productivo: Todo el año

Formato: Cajas de 5 Kg

They are usually eaten whole and are usually collected when they are young, about 10 cm long, as a rule the longitudinal filament is usually removed before cooking.

They are usually cooked in most boiled dishes, although there are recipes that are included raw in salads or served on the grill.

Production cycle: All year

Format: Boxes of 5 Kg



ESPINACA /
SPINACH

Es una verdura de consumo fresco, con alto contenido en hierro, vitaminas y β carotenos.

Es muy consumida en la cocina internacional por su frescura y aportes nutricionales.

Ciclo productivo: Todo el año

Formato: Cajas de 5 Kg

It is a vegetable of fresh consumption, with a high content of iron, vitamins and β carotenenes. It is very consumed in international cuisine for its freshness and nutritional contributions.

Production cycle: All year

Format: Boxes of 5 Kg



PEREJIL /
PARSLEY

Las hojas de todos los tipos de perejil son ricas en vitaminas A, B1, B2, C y D, siempre que se consuman en crudo, ya que la cocción elimina parte de sus componentes vitamínicos. Si bien el perejil suele cocinarse (mejor levemente, de modo que conserve su aroma), igualmente se puede comer crudo, por ejemplo en la ensalada tabule, típica de la cocina libanesa.

Ciclo productivo: Todo el año

Formato: Cajas de 2 Kg

The leaves of all types of parsley are rich in vitamins A, B1, B2, C and D, provided they are consumed raw, since cooking removes part of its vitamin components. Although parsley is usually cooked (slightly better, so that it retains its aroma), it can also be eaten raw, for example in tabule salad, typical of Lebanese cuisine.

Production cycle: All year

Format: Boxes of 2 Kg



PUERRO FRESCO /
LEEK

El puerro es una hortaliza perteneciente a la misma familia que el ajo y la cebolla. A diferencia de estos, forma un bulbo poco ensanchado generalmente, aunque algunas variedades no lo desarrollan. Es muy apreciado como condimento por el sabor que da a los platos, y también se puede consumir crudo o en purés, suflés o pasteles. Su importancia nutritiva radica en las vitaminas, minerales y el aceite esencial que aporta.

Ciclo productivo: Todo el año

Formato: Cajas de 2 Kg

The leek is a vegetable belonging to the same family as garlic and onion. Unlike these, it forms a little widened bulb generally, although some varieties do not develop it. It is highly appreciated as a condiment for the flavor it gives to the dishes, and it can also be consumed raw or in purées, soufflés or cakes. Its nutritional importance lies in the vitamins, minerals and essential oil it provides.

Production cycle: All year

Format: Boxes of 2 Kg

VARIEDAD/VARIETY



JENJIBRE /
GINGER



PAPA FRESCA /
FRESH POTATO



BONIATO /
SWEET POTATO



MALANGA /
EDDO



PLATANO VIANDA /
PLANTAIN



El jengibre es una planta cuyo tallo subterráneo es un rizoma horizontal muy apreciado por su aroma y sabor picante. Durante el comercio de especias ha sido utilizado como un producto codiciado en la culinaria internacional.

Ciclo productivo: Todo el año

Formato: Cajas de 2 - 5 Kg

La papa es fácilmente digerida y tiene un alto valor nutricional. Los tubérculos de papa presentan aproximadamente un 78% de agua y un 18% de almidón. El resto está compuesto por cantidades variables de proteínas, minerales y cerca de 0,1% de lípidos. La papa contiene varias vitaminas, incluyendo la vitamina C.

Ciclo productivo: Todo el año

Formato: Sacos de malla de 25 Kg

La raíz contiene grandes cantidades de almidón, vitaminas, fibras (celulosa y pectinas) y minerales, y destaca entre estos el contenido de potasio. En valor energético supera a la patata y en vitaminas se destaca por la provitamina A (betacaroteno) y las B1, C (ácido ascórbico) y E (tocoferol). Cuanto más amarillenta es su raíz, más betacaroteno posee, por lo que las batatas con esta coloración son muy utilizadas en Asia y África para reducir la deficiencia de vitamina A en los niños. Su sabor dulce se lo debe a la sacarosa, la glucosa y la fructosa.

Ciclo productivo: Todo el año

Formato: Sacos de malla de 25 Kg

Cormos y cormeles son ricos en almidones. Su gusto se ha descrito "como de nueces terrosas" y son un ingrediente común de sopas y guisados. Pueden también ser comidos asados, fritos, o en puré.

Ciclo productivo: Todo el año

Formato: Sacos de malla de 25 Kg

El fruto es una falsa baya de forma lineal, de 7 a 15 cm de largo y hasta 4 de diámetro, que forma un racimo compacto de color verde en el ejemplar inmaduro y amarillo intenso al madurar. La pulpa es blanca, rica en almidón y dulce.

Ciclo productivo: Todo el año

Formato: Cajas de 15-20 Kg



Ginger is a plant whose underground stem is a horizontal rhizome very appreciated for its aroma and spicy flavor. During the spice trade it has been used as a coveted product in the international culinary.

Production cycle: All year

Format: Boxes of 2 - 5 Kg

The potato is easily digested and has a high nutritional value. Potato tubers have approximately 78% water and 18% starch. The rest is composed of variable amounts of proteins, minerals and about 0.1% lipids. Potatoes contain several vitamins, including vitamin C.

Production cycle: All year

Format: Mesh sacks of 25 kg

The root contains large amounts of starch, vitamins, fibers (cellulose and pectins) and minerals, and among these is the potassium content. In energy value exceeds the potato and in vitamins it is highlighted by provitamin A (beta carotene) and B1, C (ascorbic acid) and E (tocopherol). The more yellowish its root, the more beta-carotene it possesses, so sweet potatoes with this coloration are widely used in Asia and Africa to reduce vitamin A deficiency in children. Its sweet taste is due to sucrose, glucose and fructose.

Production cycle: All year

Format: Mesh sacks of 25 Kg

Cormos and cormels are rich in starches. Their taste has been described as "earthy walnuts" and are a common ingredient in soups and stews. They can also be eaten roasted, fried, or mashed.

Production cycle: All year

Format: Mesh sacks of 25 Kg

The fruit is a false berry of linear form, of 7 to 15 cm of length and up to 4 of diameter, that forms a compact cluster of green color in the immature specimen and intense yellow when maturing. The pulp is white, rich in starch and sweet.

Production cycle: All year

Format: Boxes of 15-20 Kg

VARIEDAD/VARIETY



YUCA CONGELADA /
FROZEN CASSAVA



La yuca se usa en varios platos. En forma hervida es un acompañante característico del arroz con habichuelas o al escabeche; también se prepara frita, acompañada de mojo. Al igual que otros países y regiones, se acostumbra también hacer casabe y otros panes. El mayor uso es rallada, en forma de masa para lograr las alcapurrias fritas y los pasteles hervidos de yuca.

Ciclo productivo: Todo el año

Formato: Bolsas de nylon de 10 Kg



Cassava is used in several dishes. In boiled form it is a characteristic accompaniment of rice with beans or pickled; It is also prepared fried, accompanied by mojo. Like other countries and regions, it is also customary to make casabe and other breads. The greatest use is grated, in the form of dough to achieve fried alcapurrias and boiled yucca cakes.

Production cycle: All year

Format: Nylon bags of 10 Kg



FRIJOLE /
BEANS

Los frijoles poseen un alto contenido en proteínas y en fibra, siendo así mismo una fuente excelente de minerales. También cabe destacar la elevada cantidad de folatos que aporta y el contenido equilibrado en demás vitaminas del grupo B exceptuando la B12.

Ciclo productivo: Todo el año

Formato: Sacos de 46 Kg

Beans have a high content of protein and fiber, being an excellent source of minerals. Also noteworthy is the high amount of folate that contributes and the balanced content in other vitamins of group B except B12.

Production cycle: All year

Format: Sacks of 46 Kg



MIEL DE ABEJAS /
HONEY

Se considera como alimento sano y se utiliza mucho en productos naturales y orgánicos. Se comercializan diferentes tipos de miel de abeja; convencional, multifloral, polifloral y orgánica envasada en pequeños formatos y a granel, los cuales cuentan con parámetros de calidad y especificaciones organolépticas y físico químicas según la NC 371:2012 y el Codex Alimentarius - CODEX STAN 12-1981.

Ciclo productivo: Todo el año

Formatos:

- Minidosis Plásticas de 19 g
- Osito de plástico transparente de 340 g
- frasco de vidrio transparente de 300 g
- frasco de vidrio transparente de 500 g
- otros frascos negociables

It is considered healthy food and is widely used in natural and organic products. Different types of honey are marketed; conventional, multifloral, polyfloral and organic packaged in small formats and in bulk, which have quality parameters and organoleptic and physicochemical specifications according to NC 371: 2012 and the Codex Alimentarius - CODEX STAN 12-1981.

Production cycle: All year

Formats:

- Plastic Minidosis of 19 g
- Transparent plastic bear of 340g
- 300 g transparent glass bottle
- 500 g transparent glass bottle
- other negotiable jars

