

ALCAS NEGOCIOS SAC



Harina Lúcumá

Ficha Técnica:

Nombre Científico: Pouteria lucuma

Partida Arancelaria: 1106302000

Origen: Huanta – Ayacucho, Peru

Descripción Comercial: La harina de lúcumá es elaborada a partir de lúcumá cuidadosamente seleccionada, para poder ser procesada en su punto óptimo de maduración, permitiendo capturar el sabor y color característicos de la fruta. Durante el procesamiento la pulpa de la lúcumá es deshidratada y pulverizada para obtener la harina de lúcumá la cual permite preservar las características únicas de este exquisito fruto.

Especificaciones Técnicas: Apariencia: polvo fino; Color: amarillo pálido; sabor: dulce; Textura: Harinosa; Olor: aromático y característico de la fruta

Presentación / Empaque : en sacos de papel con interior de polietileno. Peso: 25 Kg. / 50 Kg. / 50 Lbs. / 100 Lbs. Los Embarques son en Contenedor de 20 pies / 24 Tm. Aprox.

Otras características:

Cosecha: Agosto - Diciembre

Disponible: Septiembre - Enero

Periodo de vida: 18 meses sin pérdida de color ni olores propios del fruto seco molido

Condiciones de almacenamiento: Almacén fresco temperatura no mayor a 24 °C ni menor a 3°C, ambiente seco

Ventilación natural, circulación de aire natural sin contaminantes. No debe estar en ambientes soleados, lo contrario en sombra bajo techo.

No debe estar junto a productos de olores fuertes. Ejemplo: ajo molido.

Evitar la contaminación cruzada en todo el periodo de almacenaje.