

NOPAL

Origen: México/Morelos
Certificaciones: SRRC, PRIMUS GFS, SENASICA, SMETA.

PRESENTACIÓN

NOPAL

Configuraciones de cajas:

56 cajas de plástico por pallet.

Peso por caja:

36 lb

Temporada:

Octubre a febrero (Baja)) y marzo a septiembre (Alta)

Características del producto:

Los nopales son brotes o pencas tiernas de 10 a 15 cm de largo, carnosos, de color verde y aplanados, que se consumen como verdura. El nopal en fresco tiene alto contenido en zinc, fósforo, calcio y fibra; también aporta vitamina C y se considera benéfico para el tratamiento de diversos padecimientos.

Descripción:

Color verde intenso. Los nopales conforman el grupo vegetal con más especies y más amplia distribución de los cactus. Se caracterizan por sus tallos planos o pencas en forma de paletas, cubiertos de pequeños agrupamientos de pelos rígidos llamados gloquidios y, por lo general también de espinas.

Apariencia: Verdura de forma de ovalo.

Vida de anaquel: 10-15 días.

Condición almacenamiento: 4-6 °C



