

Catálogo de oferta exportable

GAG
GRUPO AGRÍCOLA

*Catálogo
de oferta
exportable*

GAG
GRUPO AGRÍCOLA

Sembrando para ti



Quiénes somos

El Grupo Empresarial Agrícola es una Organización Superior de Dirección Empresarial que surge a partir del proceso de perfeccionamiento estructural, composicional y funcional que realizó el Ministerio de la Agricultura en el año 2016.

Tiene como misión dirigir, coordinar y controlar el sistema de gestión empresarial de las entidades que se le vinculan, las cuales se encuentran distribuidas por el territorio nacional y abarcan desde la investigación y el desarrollo, hasta la comercialización de las más variadas producciones agrícolas, sustentadas en encadenamientos productivos que permiten contribuir a la seguridad alimentaria, el abastecimiento al mercado nacional, al sector turístico, la sustitución de importaciones y las exportaciones.

Dentro de los principales productos están los frutales, fundamentalmente el mango, la piña, el aguacate y los cítricos; el arroz y los granos, principalmente los frijoles; las viandas y las hortalizas tienen una gran importancia en la cartera de productos existente, destacándose el tomate, pepino, malanga Xanthosoma, zanahorias y melón. Además, contamos con una gran masa ganadera.

Como parte del cierre del ciclo productivo, buscando obtener el máximo valor agregado de las producciones y garantizar su conservación durante todo el año se han ejecutado inversiones en las tecnologías para el beneficio, transformación y envase de los productos agrícolas. Dentro

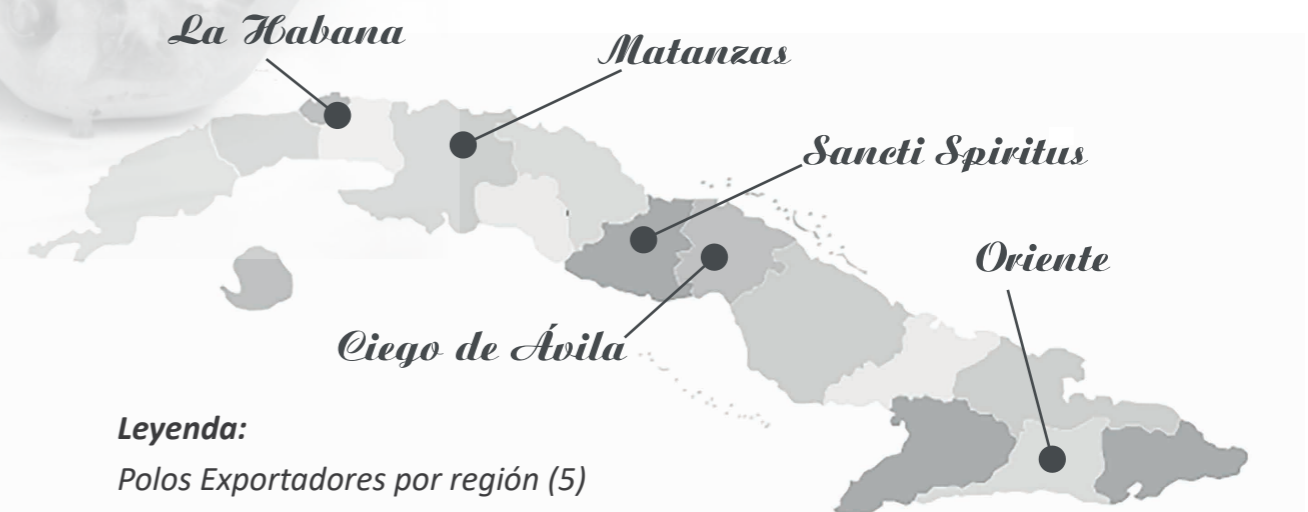
de ellos se destacan los jugos simples y concentrados, néctares, aceites esenciales, troceados y deshidratados, dulces en almíbar, arroz consumo y granos en diversos formatos para su comercialización.

Para que estos productos lleguen a los más diversos lugares del mundo, contamos con seis empresas exportadoras:

- Empresa Cítricos Caribe S.A.
- Empresa Frutas Selectas
- Empresa Agroindustrial Victoria de Girón
- Empresa Agroindustrial Ceballos
- Empresa Mixta Tropical Contramaestre S.A.
- Empresa Agroindustrial de Granos Sur del Jíbaro

Estas empresas están organizadas en polos territoriales donde centran la actividad de exportación y trazan las estrategias de trabajo hacia el exterior desde el sector primario de la agricultura, lo que permite articular todos los eslabones del proceso hacia la exportación en aras de obtener una mayor calidad e inocuidad de las producciones.

Sistemas de Entidades y Polos Exportadores



Índice

Productos Exportables frescos..... 6

Aguacate	8
Papaya	10
Mamey colorado	12
Mango	14
Melón dulce	16
Ají picante	18
Remolacha	20
Lima Persa	22
Naranja fresca	24
Ají Pimiento	26
Berenjena	28
Boniato fresco	30
Calabaza fresca	32
Habichuela	34
Pepino	36
Tomate	38
Yuca congelada	40
Zanahoria	42
Cúrcuma fresca	44
Jengibre fresco	46
Malanga xanthosoma	48
Piña	50
Quimbombó	52
Sábila	54
Flor de plátano	56
Hoja de plátano	58
Plátano Vianda	60
Plátano burro	62
Plátano fruta	64

Productos Industrializados..... 66

Néctar de Frutas Tropicales	68
Jugos Simples	70
Jugos concentrados congelados	72

Puré aséptico	76
Mermeladas de frutas tropicales	80
Mermelada concentrada	82
Barra de Guayaba	84
Aceites exprimidos en frío	86
Aceite destilado	88
Yuca Parafinada	90
Carbón vegetal	92

La Colmena cubana 94

Miel de Abejas	96
Cera de Abejas	98
Polen Seco de Abejas	100
Propoforte	102
Apiasmin	104
Propomiel	106
Panmiel	108
Propojal	110
Jalymel	112

Servicios Científico - Técnicos 114

Aprovisionamiento a embarcaciones	116
Asesoría y transferencia de tecnologías agrícolas de arroz y granos	117
Asesoría y transferencia de tecnologías agrícolas de raíces, rizomas, tubérculos	118
Asesoría y transferencia de tecnologías agrícolas	119
Asistencia técnica agrícola especializada en granos y arroz	120
Asistencia técnica agrícola especializada	121
Diagnóstico Técnico	122
Entrenamientos, cursos, pasantías	123
Asesoría, consultoría y capacitación en buenas prácticas agrícolas en la producción de granos y arroz	124
Asesoría, consultoría y capacitación en buenas prácticas agrícolas	125

Productos exportables frescos

El Grupo Empresarial Agrícola de Cuba produce y comercializa una amplia gama de productos frescos, provenientes de sus polos productivos y nichos de frutas y vegetales de primera calidad de todo el país. Nuestras producciones poseen grandes potencialidades de certificación orgánica y el clima tropical de la isla hace que tenga gran variedad de frutas casi todo el año.

Aguacate

Papaya

Mamey colorado

Mango

Melón dulce

Ají picante

Remolacha

Lima Persa

Naranja fresca

Plátano Vianda

Ají Pimiento

Berenjena

Boniato fresco

Calabaza fresca

Habichuela

Pepino

Tomate

Yuca congelada

Zanahoria

Cúrcuma fresca

Jengibre fresco

Malanga xanthosoma

Piña

Quimbombó

Sábila

Flor de plátano

Hoja de plátano

Plátano burro

Plátano fruta

Aguacate

Persea americana

Características del producto:

Fruto de color verdoso y de piel fina o gruesa, es una drupa de color amarillo-verde, grande, generalmente en forma de pera, a veces ovoide o globoso de 8-18 cm con epicarpio corchoso más o menos tuberculado y mesocarpio carnoso comestible.

Información nutricional:

El uso del aguacate en la cocina resulta verdaderamente extenso. Sus virtudes medicinales han sido corroboradas por la ciencia, por la notable presencia de sustancias que nutren y ayudan a nuestro organismo en la prevención de enfermedades. En la medicina tradicional se considera un fruto prodigioso. Ciertas variedades de aguacate poseen cualidades antirraquíticas y un alto poder vermífugo. El aceite que se extrae del hueso o semilla se puede aplicar en el cabello para evitar su caída y también en fricciones para aliviar la gota y el reumatismo. La infusión de sus hojas se emplea para curar la fiebre, los cólicos menstruales y la Migraña. También se dice que la cáscara de aguacate aplicada directamente en las sienes sirve para aliviar los dolores de cabeza. En la cosmetología se utiliza para la piel y el cabello con excelentes resultados.

VARIETADES:

Julio, Cuatro Caminos, Gobin, Catalina

FORMAS DE

PRESENTACIÓN:

Cajas de cartón open top marca "Conchita" de \pm 5.5 kg

ENVASE Y EMBALAJE:

- Cajas de cartón 5.5 kg, según calibre, de 5 a 12 frutos por caja.
- Pallets: 100 cajas de cartón de 1 x 1, 2 x 1, 5 m

Valor nutricional

100 gramos de aguacate contienen 160 Kcal.

Por cada 100 gramos de aguacate, su valor nutricional es de 15 g de grasas totales, 0 mg de colesterol, 7 mg de sodio, 485 mg de potasio, 9 g de hidratos de carbono (7 g de fibra alimentaria y 0,7 g de azúcares), 2 g de proteínas, 73,23 g de agua, 146 IU de vitamina A, 10 mg de vitamina C, 2,07 mg de vitamina E, 21 mcg de vitamina K, 12 mg de calcio, 0,6 mg de hierro, 29 mg de magnesio, 0,142 g de manganeso, 52 mg de fósforo y 0,64 mg de zinc.

Categoría de producto:

01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial.

Partida arancelaria:

0804.4000

Ubicación geográfica de la producción:

Zona occidental y central del país.

Época de cosecha:

junio-septiembre

Principales destinos de las exportaciones:

Holanda, Francia, Italia, España, Canadá, Alemania y demás países de la Unión Europea.

Certificación: Requisitos de calidad CODEX 197/1995 y la NC 572/2018.

Empresa exportadora:



Papaya

Carica papaya

Características del producto:

El fruto es una baya ovoide-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 de largo y 7-15 cm de ancho.

Información nutricional:

La papaya es de las frutas más comunes que podemos encontrar en el desayuno, y es que además de su delicioso sabor dulce y un tanto cremoso, contiene una gran cantidad de beneficios para el cuerpo. El consumo regular de papaya aporta al cuerpo una gran variedad de vitaminas tales como la B, ideal para mejorar el sistema nervioso y evitar los ataques cardíacos; vitamina C, la cual fortalece el sistema inmunológico para evitar enfermedades respiratorias. Además, contiene minerales como el potasio que favorece la salud muscular.

VARIEDADES:

Maradol Rojo

FORMAS DE

PRESENTACIÓN:

Cajas de cartón open top marca

"Conchita" de ± 4- 6 kg

ENVASE Y EMBALAJE:

Cajas de cartón 4 - 6 kg

ENVASE

100 cajas de cartón de 1 x 1,

2 x 1, 5 m

Certificación: Requisitos de calidad CODEX STAN 183-1993 y NC 444:2016

Empresa exportadora:



Valor nutricional

100 gramos de papaya contienen 43 Kcal.

Por cada 100 gramos de papaya fresca su valor nutricional es de 10,82 g de carbohidratos, 1,7 g de fibra, 0,47 mg de proteína, 8 mg de sodio, 88,06 g de agua, 0 mg de colesterol y 0,26 g de grasa. Contiene vitamina B1 0,023 mg, vitamina B2 0,027 mg, vitamina B3 0,357 mg, vitamina B5 0,191 mg, vitamina B6 0,038 mg, vitamina K1 2,6 mcg, 37 µg de vitamina B9, 60,9 mg de vitamina C, 950 UI de vitamina A, 0,3 mg de vitamina E, 182 mg de potasio, 21 mg de magnesio, 20 mg de calcio, hierro 0,25 mg, fósforo 10,0 mg, zinc 0,08 mg cobre 0,045 mg, manganeso 0,04 mg y selenio 0,6 mcg.

Época de cosecha:

Todo el año, principalmente de septiembre a diciembre.

Principales destinos de las exportaciones:

Holanda, Francia, Italia, España, Canadá, Alemania y demás países de la Unión Europea.

Mamey colorado

Pouteria sapota

Características del producto:

El fruto puede ser redondo o elíptico, de hasta 20 cm de largo, pudiendo sobrepasar los 2 kg de peso. Tiene una piel áspera, gruesa, coriácea y de color marrón. La pulpa es cremosa y dulce, de color salmón rojizo. Contiene de 1 a 4 semillas grandes, marrones, brillantes y en forma de hueso.

Información nutricional:

Se utiliza principalmente para hacer batidos, helados y otros postres. Es rico en vitaminas A y C, además contiene minerales como potasio, fósforo, hierro y calcio, nutrientes vitales para el organismo. Se le atribuyen propiedades energéticas, por lo que es recomendado para personas convalecientes. Es un antiparasitario, pues sus semillas combaten los microorganismos del intestino; en la medicina tradicional se emplea para eliminar la diarrea y tratar problemas digestivos. Su pulpa y aceite fortalecen el cabello. Es un antioxidante que sirve para hidratar la piel y darle textura suave. La pulpa se puede conservar congelada manteniendo bien las características organolépticas.

VARIEDADES:

Habana 2, Manuel Acosta

FORMAS DE

PRESENTACIÓN:

De 6 a 8 frutas por cajas con sello de la empresa en cada fruto.

ENVASE Y EMBALAJE:

Envíos aéreos. Según calibre con 6 a 8 frutos en cajas de 4 Kg entre 80 - 100 cajas por pallets. Peso Neto: 320-400 Kg/pallets. Peso Bruto: 350-435 Kg/pallets.

Empresa exportadora:



Valor nutricional

100 gramos de mamey colorado contienen 124 Kcal.

Por cada 100 gramos de mamey su valor nutricional es de 32 g de carbohidratos, 5 g de fibra alimentaria, 1,5 g de proteína, 7 mg de sodio, 0 mg de colesterol y 0,5 g de grasas totales. Contiene 23 mg de vitamina C, 0,7 mg de vitamina B6, 454 mg de potasio, 11 mg de magnesio, 18 mg de calcio y 0,8 mg de hierro.

Época de cosecha:

En los meses de abril, mayo y junio.

Principales destinos de las exportaciones:

Estados Unidos, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Canadá, Holanda y España.

Mango

Mangifera indica

Características del producto:

Frutos de color externo propio de la variedad, su pulpa es de color amarillo intenso de exquisito sabor; jugoso y refrescante, especialmente cuando está bien madura. Su hueso es fibroso y muchas veces penetra la pulpa, rico en fibra, vitaminas, minerales, enzimas, ácido málico y propiedades antioxidantes.

Información nutricional:

Es antioxidante y anticancerígeno. Es un fruto rico en ácido málico y mirístico, vitamina A y vitamina C, que dotan al organismo para luchar contra los radicales libres y posee una efectiva lucha anticancerígena, gracias a estas vitaminas y a los flavonoides como la quercitina. Gracias a los betacarotenos presentes en la pulpa del mango previene el desarrollo de enfermedades respiratorias como el asma. Por su contenido en vitamina A es importante para la salud. Tiene acción beneficiosa en la piel, la vista, el cabello, las mucosas, los huesos y el sistema inmunológico. También por su contenido en vitamina C ayuda en la absorción de hierro, la formación de glóbulos rojos, colágeno, dientes y huesos. Ambas vitaminas tienen propiedades antioxidantes.

VARIETADES:

Haden, Superhaden.

FORMAS DE

PRESENTACIÓN:

Cajas de cartón open top marca "Conchita" de ± 5.5 kg.

ENVASE Y EMBALAJE:

Cajas de cartón de ± 5.5 kg.

PALLETS: 100 cajas de cartón de 1 x 1, 2 x 1, 5 m de

Valor nutricional

100 gramos de mango contienen 61,13 Kcal.

Por cada 100 gramos de mango su valor nutricional es de 83,46 g de agua, 14,98 g de hidratos de carbono, 0,82 g de proteínas, 0,38 g de grasa total, 0,36 g de ceniza, 1,6 g de fibra, 13,66 g de azúcares totales, 36,4 mg de vitamina C, 0,028 mg de vitamina B1, 0,038 mg de vitamina B2, 0,669 mg de vitamina B3, 0,197 mg de vitamina B5, 0,119 mg de vitamina B6, 1082,0 IU de vitamina A, 0,9 mg de vitamina E, 4,2 mcg de vitamina K1, 11 mg de calcio, 0,16 mg de hierro, 10 mg de magnesio, 14 mg de fósforo, 168 mg de potasio, 1 mg de sodio, 0,09 mg de zinc, 0,111 mg de cobre, 0,063 mg de manganeso y 0,6 mcg de selenio.

Época de cosecha:

De mayo a julio.

Principales destinos de las exportaciones:

Holanda, Francia, Italia, España, Canadá, Alemania y demás países de la Unión Europea.

Certificación: Requisitos de calidad CODEX 184/1993 y la NC 224/2014.

Empresa exportadora:



Melón dulce

Cucumis melo

Características del producto:

El melón dulce es una fruta globosa, redonda o alargada, de 20 a 30cm de largo y hasta 2kg de peso. La corteza surcada o reticulada puede ser de color amarillo claro, verde o combinaciones de ambos según la variedad, la pulpa es aromática, jugosa y dulce, puede ser blanca o blanca verdosa, amarilla y anaranjada.

VARIETADES:

Cantaloupe, Gerona 15-22, Honey Dew, Petía, Avileño, Charleston Gray, Tropical CH-2.

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Cajas de cartón de 10 kg.

ENVASE Y EMBALAJE:

Cajas de cartón de 10 kg.

PALLETS: 100 cajas de cartón de 1 x 1, 2 x 1, 5 m

Información nutricional:

El melón es un fruto de bajo contenido energético, que aporta una gran cantidad de agua, y destaca por su contenido en potasio, carotenoides y vitamina C. Es consumido preferentemente fresco, pero puede usarse en la industria del congelado, conservas y dulces.

Valor nutricional

100 gramos de pulpa de melón contienen 30.0 kcal

Por cada 100 g de pulpa de melón su valor nutricional es de 91,45 g de agua, 7,55 g de hidratos de carbono, 0,61 g de proteínas, 0,15 g de grasa total y 0,25 g de ceniza. Tiene además 0,4 g de fibra y 6,2 g de azúcares totales; vitamina C 8,1 mg, vitamina B1 0,033 mg, vitamina B2 0,021 mg, vitamina B3 0,178 mg, vitamina B5 0,221 mg, vitamina B6 0,045 mg, vitamina A 569,0 IU, vitamina E 0,05 mg, vitamina K1 0,1 mcg. Tiene además 7,0 mg de calcio, 0,24 mg de hierro, 10,0 mg de magnesio, 11,0 mg de fósforo, 112,0 mg de potasio, 1,0 mg de sodio, 0,1 mg de Zinc, 0,042 mg de cobre, 0,038 mg de manganeso, 0,4 mcg de Selenio y 1,5 mcg de Fluoruro.

Época de cosecha:

De enero a abril.

Principales destinos de las exportaciones:

Holanda, Francia, Italia, España, Canadá, Alemania y demás países de la Unión Europea.

Certificación: NC 877:2016.

Empresa exportadora:



Ají picante

Capsicum

Características del producto:

Fruto en forma de baya con longitud que oscila entre los 4 y 5 cm de largo con un diámetro promedio de 4 cm con piel fina y una superficie irregular. Presenta un peso de fruto de 15 a 25 gramos y muy buena firmeza. Es considerado el chile más picante (150 mil a 350 mil Shu), constituye una fuente excelente de vitaminas A, contiene el doble de vitamina C que los cítricos.

VARIETADES:

Chile Habanero

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Cajas de cartón open top marca "Conchita" de ± 3 kg

ENVASE Y EMBALAJE:

- Cajas de cartón open top marca "Conchita" de ± 3 kg litografiadas indicando variedad, cantidad de frutos, peso neto y bruto.
- Pallets plásticos con 100 cajas de cartón de cada uno, dimensiones de 1 x 1, 2 x 1,5 m, estibados y fletados de forma tal que garanticen la transportación terrestre y aérea.

Información nutricional:

En los frutos maduros se encuentran pigmentos carotenoides y cantidades importantes de vitamina C. Las propiedades antiinflamatorias y analgésicas se atribuyen fundamentalmente a la capsaicina, compuesto que se encuentran en alrededor de un uno por ciento, también se ha demostrado que mejora la circulación de la sangre al ser aplicado sobre la piel. Se puede consumir en diferentes platos, como parte de condimento de otros alimentos para realzar su sabor, y de las más variadas formas.

Valor nutricional

100 gramos de ajíes picantes tienen 21 calorías.

100 gramos de ajíes picantes contienen 0,90 gramos de proteína, 0,10 gramos de grasa, 5,1 gramos de carbohidratos, y 1,3 gramos de fibra. Contienen 0,10 gramos de grasa y 0 mg de Colesterol. Contiene 187 mg de potasio, 17 mg de fósforo y 14 mg de magnesio. Contienen algunas vitaminas importantes como vitamina K (8,7 μ g), vitamina A (721 UI) y vitamina C (68,0 mg).

Categoría de producto:

01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial.

Partida arancelaria:

07096000

Ubicación geográfica de la producción:

A lo largo de toda la isla, desde oriente a occidente. Empresas con tradición y gran experiencia en el cultivo del ají picante.

Época de cosecha:

Durante todo el año.

Principales destinos de las exportaciones:

Canadá, Portugal, España, Francia, Holanda, Italia, Alemania, Inglaterra y otros países de la Unión Europea.

Certificación: Requisitos de calidad CODEX 307/2011 y la NC 1131/2016.

Empresa exportadora:



Remolacha

Beta vulgaris

Características del producto:

Tiene un color morado intenso y proviene de la familia Quenopodiáceas. Crece en mayor abundancia en las regiones costeras. El uso más común de este vegetal es crudo en ensaladas o cocidas, pero también tiene otras utilidades en la alimentación, presenta un alto contenido de agua (87,58 g) carbohidratos (9,56 g), azúcar (6,76g) y proteína (1,61 g) mientras que otros elementos como las fibras y grasa completan su composición general para el consumo humano.

VARIETADES:

Crosby Egíptian, Early Wonder.

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Cajas de cartón 5 kg.

ENVASE Y EMBALAJE:

Cajas de cartón de 5 kg.

PALLETS:

100 cajas de cartón de - 1 x 1, 2 x 1, 5 m

Información nutricional:

La Remolacha es un vegetal poderoso, fuente de importantes nutrientes y fibra. Es versátil en la cocina y fácil de incorporar en una dieta balanceada. Las hojas de la remolacha han sido clasificadas como súper alimentos por la comunidad de nutricionistas debido a la cantidad de nutrientes, fibra y fotoquímicos que contiene por gramo de alimento, es decir que son alimentos con alta densidad nutricional.

Valor nutricional

100 gramos de Remolacha, crudo contienen 43 calorías

100 gramos de remolacha crudo contienen 87,58 gramos de agua, 9,6 gramos de carbohidratos, 0 miligramos de colesterol, 0,17 gramos de grasa, 2,8 gramos de fibra y 1,61 gramos de proteína. Contiene vitamina C (4,9 mg), vitamina B-9 (109 mg) y vitamina A (33 mg) y algunos minerales como el calcio (16 mg), potasio (325 mg), fósforo (40 mg), magnesio (23 mg) y 78 miligramos de sodio.

Categoría de producto:

01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial.

Partida arancelaria:

0706.0000

Ubicación geográfica de la producción:

Zona occidental y central del país.

Época de cosecha:

diciembre -mayo

Principales destinos de las exportaciones:

Holanda, Francia, Italia, España, Canadá, Alemania y demás países de la Unión Europea.

Certificación: NC 877:2016.

Empresa exportadora:



Lima Persa

Citrus x latifolia

Características del producto:

Frutos sanos cuidadosamente cosechados, con coloración externa verde oscuro o verde claro, típico de la variedad cultivada en condiciones tropicales, de pulpa ácida y fuertemente aromática, las limas se valoran en general por su contenido aromático; su cáscara se utiliza rallada finamente en repostería. Se aprecia también su zumo (o jugo) ácido y fresco, que se emplea para confeccionar bebidas refrescantes y en la preparación de cocteles alcohólicos.

VARIEDADES:

Persa o Tahití.

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Cajas de cartón de ± 4 kg.

ENVASE Y EMBALAJE:

Cajas de cartón de ± 4 kg.

PALLETS:

144 Cajas de cartón de 1 x 1,

2 x 1, 5 m

Información nutricional:

La vitamina C es un buen antioxidante que previene el envejecimiento de las células. Y además se potencia con el ácido cítrico, elemento del que la lima también es rico. Se trata de un desinfectante natural, además de antiséptico y alcalinizador de la orina, por lo que el zumo de lima está indicado para personas con cálculos renales y gota, porque facilita la eliminación de ácido úrico por la orina.

La lima contiene potasio, que es necesario para la transmisión y la generación del impulso nervioso, para la actividad muscular normal y también interviene en el equilibrio de agua dentro y fuera de la célula.

Valor nutricional

100 gramos de lima persa contienen 35 Kcal.

Por cada 100 gramos de lima persa, su valor nutricional es de 0,2 g de grasas totales, 1mg de hidratos de carbono, 0,6 mg de proteínas, 2,8 g de fibra, 42 mg de vitamina C, 24 mg de calcio.

Época de cosecha:
mayo- septiembre

Principales destinos de las exportaciones:

Holanda, Francia, Italia, España, Canadá, Alemania y demás países de la Unión Europea.

Certificación: Requisitos de calidad NC 223:2011, NC 517:2007, NC 38:03:06:1987

Empresa exportadora:



Naranja fresca

Citrus x sinensis

Características del producto:

Naranjas variedad Valencia, cuidadosamente cosechadas, con coloración externa amarillo naranja (típico de la variedad cultivada en condiciones tropicales), sanas, seleccionados, lavadas, cepilladas, recubiertas con cera al agua y protegidas con fungicidas (Tiabendazol e Imazalil) acorde con lo establecido por las regulaciones europeas. Los frutos estarán libres de daños causados por la exposición al sol mientras mantengan buena apariencia y no causen pudrición.

VARIEDADES:

Valencia.

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Cajas de cartón telescópicas.

ENVASE Y EMBALAJE:

Cajas de cartón telescópicas de 16 kg netos y litografiadas indicando variedad, nombre del producto, país de origen, calibre, calidad y peso neto.

Las cajas son estibadas y flejadas sobre paletas de madera tratadas térmicamente, cumpliendo con la Regulación NIMF-15.

Los envases son de grado alimentario y cumplen con la Directiva EU 10/2011 y Directiva EU 1935/2004.

CONDICIONES

DE ALMACENAMIENTO:

4°C ± 0.5 y de 90% de humedad relativa.

CADUCIDAD: 60 días a partir de la fecha de cosecha.

COMPOSICIÓN: Sólidos solubles (Brix): mayor de 8.5 %

CONTENIDO DE JUGO: Mínimo 35

Información nutricional:

Las naranjas frescas son bajas en calorías, son fuente de fibra, potasio, vitamina C y folato. Ayudan a prevenir el cáncer y las enfermedades cardiovasculares. La parte comestible de la naranja es la pulpa y se consume fresca o en zumo. La naranja también se utiliza para realizar compotas, mermeladas, para consumo como fruta deshidratada, etc.

Certificación: ISO 9001-2015 y HACCP

Empresa exportadora:



Valor nutricional

100 gramos de naranja contienen 47 Kcal.

Por cada 100 gramos de naranja, su valor nutricional es de 0,12 g de grasas totales, 11,75 g de hidratos de carbono, 0,94 g de proteínas, 0,44 de ceniza, 86,75 g de agua, 53,2 mg de vitamina C y 40 mg de calcio.

Época de cosecha:

septiembre - febrero

Principales destinos de las exportaciones:

Martinica, Guadalupe y Guyana.

Ají Pimiento

Capsicum annuum

Características del producto:

Los frutos son unas bayas huecas y voluminosas, de tamaño y forma diferente según la variedad, están formados por dos o tres carpelos, separados por una especie de tabiques incompletos a lo largo de la pared del fruto y que al no llegar al centro, hacen que el pimiento tenga una sola cavidad en su interior, en la que se insertan numerosas semillas, que son redondas y aplastadas, según la variedad o tipo de pimiento, el fruto puede ser rojo, verde, amarillo y naranja e incluso negro, el pimiento morrón es grueso, carnoso y de gran tamaño; su piel es roja brillante, lisa y sin manchas, carne firme, sabor suave, tallo verde y rígido.

VARIEDADES:

California Wonder, Clair, Español
Liliana, Español-16, Tropical CW-3.

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Cajas de cartón de ± 3 kg.

ENVASE Y EMBALAJE:

Cajas de cartón open top marca "Conchita"
de ± 3 kg.

PALLETS: 100 cajas de cartón
de - 1 x 1, 2 x 1, 5 m.

Información nutricional:

Características del producto: Los frutos son unas bayas huecas y voluminosas, de tamaño y forma diferente según la variedad, están formados por dos o tres carpelos, separados por una especie de tabiques incompletos a lo largo de la pared del fruto y que al no llegar al centro, hacen que el pimiento tenga una sola cavidad en su interior, en la que se insertan numerosas semillas, que son redondas y aplastadas, según la variedad o tipo de pimiento, el fruto puede ser rojo, verde, amarillo y naranja e incluso negro, el pimiento morrón es grueso, carnoso y de gran tamaño; su piel es roja brillante, lisa y sin manchas, carne firme, sabor suave, tallo verde y rígido

Valor nutricional

100 gramos de ají pimiento contienen 19,28 Kcal.

Por cada 100 gramos de ají pimiento, su valor nutricional es de 0,2 g de grasas, 3,7 g de hidratos de carbono, 0,90 g de proteínas, 1,40 g de fibra, 0 mg de colesterol.

Información nutricional: Los pimientos presentan un intenso sabor, apenas es necesario añadir sal, lo cual se puede aprovechar en la elaboración de dietas hiposódicas para personas hipertensas, con patologías renales o cardiovasculares. Su consumo preferentemente se realiza fresco.

Categoría de producto:

01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial

Partida arancelaria:

0904.2000

Principales destinos de las exportaciones:

Holanda, Francia, Italia, España,
Canadá, Alemania y demás países de
Unión Europea.

Ubicación geográfica de la producción:

Zona occidental y central del país.

Época de cosecha:

enero - diciembre

Certificación: Requisitos de calidad CODEX CXS 330/2018 y la NC 1294/2019

Empresa exportadora:



Berenjena

Solanum melongena

Características del producto:

El fruto, comestible, es una baya de 10 hasta 30 cm de longitud y de 5 a 8 cm de diámetro, de formas variadas, cilíndrica, oblonga, de pera o alargada en la mayoría de los casos, su piel es lisa y uniforme. La más común es púrpura, de color rojo, amarillo, verde, blanco e incluso jaspeado. La pulpa es verde o blanca, dependiendo del tipo.

VARIETADES:

Solanum Macrocarpon-Antrua - E-GGPLANT,
Solanum Melogena EGG PLANT-BHATTA,
Aragón, Barcelona, FHB-1, Florida High Bush,
Giralda, Larga de Verano y Serena.

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Cajas de cartón de ± 6 kg.

ENVASE Y EMBALAJE:

Cajas de cartón de ± 6 kg

PALLETS:

40 cajas de cartón de - 1 x 1, 2 x
1,5 m

Información nutricional:

La berenjena es una hortaliza rica en minerales como el potasio, hierro y azufre que ayuda a regular el sistema nervioso, la función digestiva y los niveles de glucosa. La mejor forma es consumirlas al horno, combinadas con otras hortalizas para realzar su sabor. Otra manera muy sabrosa de consumirla es rebozada o a la plancha.

Valor nutricional

100 gramos de porción comestible de berenjena contienen 16,56 Kcal.

Por cada 100 gramos de porción comestible de berenjena, su valor nutricional es de 0,18 g de grasas, 2,66 g de hidratos de carbono, 1,24 g de proteínas, 1,37 g de fibra, 0 mg de colesterol. Tiene pocas grasas y proteínas, entre las vitaminas podemos destacar las del tipo E, A, C, B1, B2. Los minerales que más destacan son el hierro, magnesio, calcio, fósforo y potasio. Así mismo es rica en ácido fólico, fibra y carbohidratos.

Categoría de producto:

01 Productos de la agricultura, la horticu-
ltura y la jardinería comercial

Partida arancelaria:

0709.3000

Época de cosecha:

febrero - diciembre

Principales destinos de las exportaciones:

Holanda, Francia, Italia, España, Canadá,
Alemania y demás países de la Unión
Europea.

Ubicación geográfica de la producción:

Zona occidental y central del país.

Certificación: Requisitos de calidad CODEX 330/2018 y la NC 1294/2019

Empresa exportadora:



Boniato fresco

Ipomoea batatas

Características del producto:

La planta presenta tubérculos gruesos y alargados, comestibles. Tanto su forma como el color de su cáscara y de la pulpa puede variar según la variedad que se trate. Pueden ser de color blanco, amarillo, anaranjado o rosado. El fruto de una cápsula redonda, de 7 milímetros de diámetro y en su interior contiene hasta 4 semillas.

VARIEDADES:

INIVIT BS -16 2006

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

De tres a cuatro piezas por cajas según el tamaño del producto.

ENVASE Y EMBALAJE:

- Envíos aéreos. Cajas 6 Kg c/ 50 cajas x pallets
- Envíos marítimos 1 x 40" RF 100 frutos en cajas de 18 Kg
- 1100 cajas / contenedor sin pallets

Información nutricional:

Tubérculo muy empleado en la alimentación humana y animal, también como materia prima en la industria de la pastelería y repostería y para la obtención de bebidas alcohólicas, dada su riqueza en sustancias amiláceas y azucaradas. Los betacarotenos o provitamina A se encuentran en mayor proporción cuanto más intenso sea su color. Es un nutriente esencial que desempeña un papel muy importante en la formación y mantenimiento de huesos, dientes, tejidos blandos, la piel, la visión y en la prevención del envejecimiento prematuro. Destaca también su aporte en ácido fólico, además aporta otras vitaminas del grupo B (B1, B2, B5 y B6) y vitamina C. Su ingesta nos provee de minerales como el hierro, potasio, manganeso y cobre.

Valor nutricional

100 gramos de boniato comestible contienen 115 Kcal.

Por cada 100 gramos de boniato comestible, su valor nutricional es de 0,6 g de grasas totales, 0 mg de colesterol, 24,11 g de hidratos de carbono, 1,62 g de proteínas, 70,5 g de agua, 19 mg de sodio, 300 mg de potasio, 22 mg de calcio, 0,66 mg de hierro, 18 mg de magnesio, 50 mg de fósforo y 0,38 mg de zinc, vitamina B1 (0,17 mg), vitamina B2 (0,06 mg), vitamina B6 (0,27 mg), vitamina C (0,25 mg).

Categoría de producto:

01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial.

Partida arancelaria:

0714.20.00

Época de cosecha:

enero - diciembre

Principales destinos de las exportaciones:

Canadá, Francia y España.

Ubicación geográfica de la producción:

La fuente de producción está vinculada a productores especializados en la provincia de Ciego de Ávila.

Certificación: Es un producto del INIVIT 100% cubano con resultados comprobados en su exportación.

Empresa exportadora:



Calabaza fresca

Cucurbita moschata

Características del producto:

Comúnmente los frutos son de tamaño variable, desde calabacitas a calabazas de más de 20 kg. Son esferoidales, aplanados, curvos, de superficie lisa o rugosa; en tonos amarillo y verde. La pulpa es dura, de color naranja, y las semillas claras, aplanadas, de 1 cm de longitud.

VARIEDADES:

Habana 3, Marucha, Sweet Mama, Santa Mónica.

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

De dos a tres piezas por cajas según el tamaño del producto, en cajas que cumplan los requisitos de manual de identidad corporativa.

ENVASE Y EMBALAJE:

Cajas 4Kg e/ 70-100 cajas x pallets.

Información nutricional:

La calabaza es sumamente nutritiva y saludable. Además de ser empleada como antihelmíntico, propiedad convalidada experimentalmente, es provechosa para las dietas de adelgazamiento, por su bajo contenido de calorías. Posee altas dosis de agua y fibra, por lo que resulta ideal para combatir el estreñimiento y evitar la retención de líquidos. El aceite que se extrae de la calabaza es apropiado para contrarrestar cuadros infecciosos, virus y resfriados ya que cuenta con antioxidantes, vitaminas y minerales, destacando las vitaminas A, E y C.

Valor nutricional

La calabaza tiene un elevadísimo contenido en agua, alrededor del 92%, por lo que es una hortaliza muy baja en calorías, aporta alrededor de 25-30 kcal. Su aporte en proteínas también es reducido alrededor de 1 gramo, es más rico en carbohidratos, y cuanto más dulce sea la calabaza más poseerá. Contiene nutrientes muy beneficiosos para la salud. Se considera un excelente alimento por sus propiedades antioxidantes, es rica en vitamina C, y contiene vitaminas del grupo B, E y ácido fólico. En cuanto a minerales, destaca el calcio, el magnesio, el manganeso y el potasio.

Categoría de producto:

01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial

Partida arancelaria:

0709.93.00

Época de cosecha:

enero - diciembre

Principales destinos de las exportaciones:

Los principales destinos de las producciones en el mundo se dirigen hacia Alemania, Portugal, Canadá,

España, Reino Unido e Italia entre los principales, siendo para nuestra Empresa los principales destinos hacia Canadá, Francia y España.

Ubicación geográfica de la producción:

La fuente de producción está vinculada a productores especializados en la provincia de Ciego de Ávila

Certificación: Es un producto del INIVIT 100% cubano con resultados comprobados en su exportación.

Empresa exportadora:



Habichuela

Phaseolus vulgaris

Características del producto:

La Habichuela, con nombre común judías verdes, pertenece a la familia de las leguminosas. Es un fruto en legumbre (vainas) en cuyo interior se localizan de 4 a 6 semillas, los más demandados por el consumidor son los verdes y amarillos. Rica en vitaminas, hierro, calcio y proteínas, además puede presentarse con diferentes platos.

VARIEDADES:

Escambray 8-5, Cuba 98, Canton -1, Bondadosa de Guinea No. 1, Lina.

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Cajas de cartón de 5 kg.

ENVASE Y EMBALAJE:

Cajas de cartón de 5 kg

PALLETS:

100 cajas de cartón de - 1 x 1, 2 x 1, 5 m

Información nutricional:

Las habichuelas son una rica fuente de vitamina C, vitamina K, vitamina A (contienen beta-caroteno) y riboflavina (vitamina B2). Tanto la beta-caroteno como la vitamina C contienen propiedades desinflamantes, por lo cual ayudan a reducir los síntomas de ciertas enfermedades como el asma, la artritis y el reumatismo. Su consumo principal es como ensalada al vapor.

Valor nutricional

100 gramos de habichuelas contienen 333 calorías, el 17% del total diario necesario. Tienen 0 miligramos de colesterol y 0,83 gramos de grasa. Además, contiene vitamina C (4,5 mg), vitamina B9 (394 mg) y vitamina B3 (2,1 mg).

Categoría de producto:

01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial

Partida arancelaria:

0709.9900

Época de cosecha:

mayo - septiembre

Principales destinos de las exportaciones:

Holanda, Francia, Italia, España, Canadá, Alemania y demás países de la Unión Europea.

Ubicación geográfica de la producción:

Zona occidental y central del país.

Certificación: NC 26:2017 Hortalizas menores.

Empresa exportadora:



Pepino

Cucumis sativus

Características del producto:

Posee forma alargada, oblonga y cilíndrica, su color es verde intenso cuando aún está inmaduro, por norma general alcanza los 15-25 cm de longitud y 5 de diámetro, su peso suele oscilar entre los 30 y los 200 gramos, dependiendo de la variedad. De piel verde con ligeros tonos amarillentos en sus extremos, contiene una carne o pulpa blanquecina en cuyo centro se encuentran las semillas, aporta una buena dosis de fibra, vitaminas A, B, C y E; en lo que se refiere a los minerales es muy rico en potasio, hierro, calcio, fósforo y magnesio.

VARIETADES:

Azabache, HA-436, Verde de París.

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Cajas de cartón open top marca "Conchita" de ± 4,5 kg

ENVASE Y EMBALAJE:

Cajas de cartón de ± 4.5 kg

PALLETS:

100 cajas de cartón de - 1 x 1, 2 x 1, 5 m

Información nutricional:

El pepino es una fruta que pertenece a la misma familia que la calabaza y la sandía, es fresco, rico en agua y se ha erigido como un aliado estupendo en las dietas de adelgazamiento. Además, el pepino es una auténtica baza nutritiva, entre sus vitaminas destacan las del grupo B, imprescindibles para favorecer el impulso nervioso y la salud celular. Además, contiene ácido fólico, vitamina C, calcio, hierro, magnesio, fósforo, potasio y zinc.

Valor nutricional

100 gramos de pepino contienen 13,28 Kcal.

Por cada 100 gramos de pepino, su valor nutricional es de 0,2 g de grasas, 1,9 g de carbohidratos, 0,63 g de proteínas, 0,7 g de fibra, 0 mg de colesterol, 3 mg de sodio, 140 mg de potasio, 18,45 mg de calcio, 0,2 mg de hierro, 23 mg de fósforo y 0,64 mg de zinc, 0,03 mg de vitamina A, 0,04 mg de vitamina B1, 0,03 de vitamina B2, 0,36 de vitamina B3, 7 mg de vitamina C.

Categoría de producto:

01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial

Partida arancelaria:

0707.0000

Época de cosecha:

abril - octubre

Principales destinos de las exportaciones:

Francia, España, Italia, Alemania y Canadá.

Ubicación geográfica de la producción:

Zona occidental y central del país.

Certificación: NC 478:2016 Pepino.

Empresa exportadora:



Tomate

Solanum lycopersicum

Características del producto:

El fruto del tomate es una baya, gruesa y carnosa con dos o más segmentos, de diferentes formas y colores según la variedad. Su peso varía entre unos pocos miligramos y 600 gramos. Generalmente es de color rojo, aunque también existen amarillos. El diámetro de los frutos varía entre 3 y 16 centímetros. Es uno de los productos hortícolas que más diversidad de usos presenta. Aparte de consumirse crudo, puede servirse cocido, estofado, frito, encurtido, como salsa o combinado con otros alimentos. En el interior del fruto y recubiertas por una masa mucilaginoso, se encuentran las semillas. Éstas son de forma ovalada y están cubiertas de vello. El tomate es la hortaliza de mayor importancia en el mundo, es un alimento rico en fibra y bajo en calorías que aporta vitaminas y minerales.

VARIETADES:

Carolíny, Amalía, Cuba C-2781, Tropical T60.

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Cajas de cartón 5 kg

ENVASE Y EMBALAJE:

Cajas de cartón 5 kg

PALLETS:

100 cajas de cartón de - 1 x 1, 2 x 1, 5 m

Información nutricional:

El tomate, una fruta que se puede consumir tanto en su forma cruda en recetas de ensaladas o gazpachos, como transformado en salsa de otros alimentos o en sopa –una excelente manera de aprovechar las propiedades del licopeno. En cuanto su composición nutricional, el tomate es una fruta muy recomendable para cualquier persona sana, niño o adulto, y encaja a la perfección en las dietas de control de peso, gracias a las pocas calorías que aporta y la gran cantidad de agua que contiene que nos ayuda a estar bien hidratados.

Valor nutricional

100 gramos de tomate contienen 22 Kcal.

Por cada 100 gramos de tomate, su valor nutricional es de 0,21 g de grasas, 3,5 g de hidratos de carbono, 0,88 g de proteínas, 1,4 g de fibra, 94 g de agua, 3 mg de sodio, 290 mg de potasio, 11 mg de calcio, 0,6 mg de hierro, 27 mg de fósforo y 0,22 mg de zinc, 10 mg de magnesio, 0,11 mg de vitamina B6, 26 mg de vitamina C y 1,2 mg de vitamina E.

Categoría de producto:

01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial

Partida arancelaria:

0702.00.00

Época de cosecha:

enero - abril

Principales destinos de las exportaciones:

Holanda, Francia, Italia, España, Canadá, Alemania y demás países de la Unión Europea.

Ubicación geográfica de la producción:

Zona occidental y central del país.

Certificación: NC 843:2017 y NC 1291:2019.

Empresa exportadora:



Yuca congelada

Manihot esculenta Crantz

Características del producto:

Textura suave con un tiempo aproximado de cocción de 10 minutos en trozos de entre 4 y 8 cm de longitud.

VARIETADES:

Señorita.

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Bolsas de nylon serigrafiadas.

ENVASE Y EMBALAJE:

Envíos marítimos 1 x 40" RF envasados en

Bolsas de nylon 5 y 10 kg

Embalaje de cajas 20 Kg 1000 cajas

/ contenedor sin pallets.

Información nutricional:

Las raíces de yuca o tubérculos tiene más de un 90% de almidón en su interior y es muy pobre en proteínas y grasas. Aporta algunas vitaminas y minerales como la vitamina C, calcio, vitaminas del complejo B y potasio, su riqueza en micronutrientes es escasa y más aún en el tubérculo en sí.

Certificación: Es un producto 100% cubano.

Empresa exportadora:



Valor nutricional

100 gramos de yuca contienen 160 calorías.

100 gramos de yuca contienen 38,1 gramos de carbohidratos, 1,8 gramos de fibra, 1,36 gramos de proteína, 14 miligramos de sodio, y 59,68 gramos de agua, 0 miligramos de colesterol y 0,28 gramos de grasa. Además, contiene algunas importantes vitaminas como la B9 (27 mg), la vitamina C (20,6 mg) y la vitamina A (13 mg).

Categoría de producto:

01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial

Partida arancelaria:

0714.10.00

Época de cosecha:

enero - diciembre

Principales destinos de las exportaciones:

Canadá, Francia y España

Ubicación geográfica de la producción:

La fuente de producción está vinculada a la minindustria de la UEB Frutas Selectas Holguín.



Zanahoria

Daucus carota

Características del producto:

La parte comestible de la zanahoria es la raíz principal o tubérculo, de color amarillos, blancas y rojas, pero la más popular es la anaranjada, suele medir entre 15 y 20 centímetros y pesar entre 100 y 250 gramos, es un excelente alimento desde el punto de vista nutricional gracias a su contenido en vitaminas y minerales, es un compuesto antioxidante que se transforma en vitamina A.

Valor nutricional

100 gramos de zanahoria cocida aportan a nuestro organismo 54 calorías, 2,48 gramos de grasa, 7,99 gramos de carbohidratos y 0,74 gramos de proteína. Entre estas, se incluyen el calcio, el hierro, el potasio y las vitaminas A, C y D. Los minerales con mayor presencia en las zanahorias son el potasio, el sodio, el calcio, el fósforo, el magnesio, el hierro, el zinc, el yodo y el selenio. En cuanto a vitaminas, la zanahoria aporta vitamina C, E, B3, B6, B1, B2, carotenos, retinol y ácido fólico.

Categoría de producto:

01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial

Partida arancelaria:

0705.2900

Época de cosecha:

noviembre - diciembre

Principales destinos de las exportaciones:

Holanda, Francia, Italia, España, Canadá, Alemania y demás países de la Unión Europea.

Ubicación geográfica de la producción:

Zona occidental y central del país.

Información nutricional:

La zanahoria es recomendada por los nutricionistas al presentar unas cualidades nutritivas y saludables muy destacadas. Dentro de sus hábitos de consumo principal está al vapor, hervida, cruda, cocida, licuada o simplemente fresca y a bocados. La zanahoria forma parte del grupo de alimentos con "efectos prometedores" en la prevención de algunos tipos de cáncer, según señala la OMS en su informe World Cancer Report 2014.

VARIETADES:

Chantenay, CH-4, Nantes Forto, NK-6.

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Cajas de cartón de ± 4.5 kg

ENVASE Y EMBALAJE:

Cajas de cartón de ± 4.5 kg

PALLETS:

100 cajas de cartón de - 1 x 1, 2 x

1, 5 m

Certificación: NC 875:2011 Zanahoria. Especificaciones.

Empresa exportadora:



Cúrcuma fresca

Curcuma longa

Características del producto:

Raíz o tubérculo cilíndrico y aromático que se le da el nombre de rizoma, es arrugado en el exterior, marrón por fuera y de un color naranja profundo en el interior. Es una de las especias más usadas en la gastronomía como colorante alimentario para el arroz, carne y diversos platos. Actualmente se comercializa como el aditivo alimentario E100 o cúrcuma.

VARIEDADES:

Cúrcuma Longa

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Cajas de cartón telescópica marca "Conchita" de ± 10,5 kg

ENVASE Y EMBALAJE:

Cajas de cartón con ± 10,5 kg

PALLETS:

40 cajas de catón de - 1 x 1, 2 x 1, 5 m

Información nutricional:

La cúrcuma es una especia aromática que se usa en la cocina para condimentar diferentes platos, sin embargo, sus propiedades y beneficios para la salud no han pasado desapercibidos para la medicina natural. Hay evidencia de que sus primeros usos se remontan entre los años 610 a.C. a 320 a.C. cuando fue empleada como colorante para la lana gracias a su color amarillo-naranja intenso. Más adelante, fue adoptada por la gastronomía hindú como colorante alimentario, para darle un sabor peculiar a las comidas y por formar parte del popular curry. La cúrcuma es y ha sido utilizada en gastronomía e industria alimentaria, en medicina, cosmética natural y ritos espirituales.

Certificación: Requisitos de calidad CODEX 218/1999.

Empresa exportadora:



Valor nutricional

100 gramos de cúrcuma contienen 354 Kcal.

Por cada 100 gramos de cúrcuma, su valor nutricional es de 9,9 g de grasas, 64,9 g de carbohidratos, 7,8 g de proteínas, 21,1 de fibra, 38 mg de sodio, 2525 mg de potasio, 183 mg de calcio, 41,4 mg de hierro, 268 mg de fósforo, vitamina B1 (0,2 mg), vitamina B2 (0,2 mg), vitamina B3 (5,1 mg), vitamina C (25,9 mg).

Categoría de producto:

01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial

Partida arancelaria:

0910.3000

Época de cosecha:

abril - noviembre

Principales destinos de las exportaciones:

Holanda, Francia, Italia, España, Canadá, Alemania y demás países de la Unión Europea.

Ubicación geográfica de la producción:

Zona occidental y central del país.



Jengibre fresco

Zingiber officinale

Características del producto:

Tubérculo articulado, en forma de mano, a los cuales se les da el nombre de rizomas, de un olor fuerte aromático; sabor agrio, picante. Los rizomas son de color cenizo por fuera y blanco amarillento por dentro, muy apreciado por su aroma y sabor picante, en el comercio de especias ha sido utilizado como un producto codiciado en la culinaria internacional.

VARIEDADES:

Zingiber

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Cajas de cartón telescópica marca "Conchita" de ± 10,5 kg

ENVASE Y EMBALAJE:

Cajas de cartón con ± 10,5 kg

PALLETS:

40 cajas de catón de - 1 x 1, 2 x 1, 5 m

Información nutricional:

El jengibre es una planta medicinal, un antiinflamatorio natural que ayuda a combatir enfermedades respiratorias, artrosis, diabetes y problemas digestivos y que además se utiliza para adelgazar. Por su sabor picante, fuerte y aromático se recomienda consumirlo con moderación y acompañando a otros alimentos.

Valor nutricional

100 gramos de jengibre contienen 335 Kcal.

Por cada 100 gramos de jengibre, su valor nutricional es de 4,2 g de grasas, 71,6 g de carbohidratos, 9 g de proteínas, 14,1 de fibra, 27 mg de sodio, 1320 mg de potasio, 114 mg de calcio, 19,8 mg de hierro, 168 mg de fósforo, vitamina A (0,01 mg), vitamina B2 (0,2 mg), vitamina B3 (9,6 mg), vitamina C (0,7 mg).

Categoría de producto:

01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial

Partida arancelaria:

0910.1100

Época de cosecha:

octubre - mayo

Principales destinos de las exportaciones:

Holanda, Francia, Italia, España, Canadá, Alemania y demás países de la Unión Europea.

Ubicación geográfica de la producción:

Zona occidental y central del país.

Certificación: Requisitos de calidad CODEX 218/1999

Empresa exportadora:



Malanga xanthosoma

Xanthosoma Sagittifolium K. Koch

Características del producto:

Es un tubérculo comestible nativo de las regiones tropicales. Por lo general tiene el tamaño de un nabo, pero con forma oblonga, piel fibrosa y de color marrón (a veces peluda). La carne del taro suele ser de color blanco o crema con un sabor nudoso y anuezado.

VARIETADES:

Blanca Criolla, Blanca INIVIT

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

De cuatro a seis piezas por cajas según el tamaño del producto.

ENVASE Y EMBALAJE:

- Envíos aéreos. Cajas 6 Kg c/ 50 cajas x pallets
- Envíos marítimos 1 x 40" RF 100 frutos en Cajas de 18 Kg
- 1100 cajas / contenedor sin pallets

Información nutricional:

Es rica en vitaminas C, B y E. Ofrece minerales, tales como potasio, fósforo, manganeso, imprescindible para el buen funcionamiento del organismo. También es buena poseedora de fibra, ideal para mejorar el tránsito intestinal. Es un producto valioso en los países tropicales y subtropicales. Los valores nutricionales y su fácil cocción unida a sus cualidades digestivas, hacen de este cultivo un producto de alta demanda en el mercado nacional.

Valor nutricional

100 gramos de malanga xanthosoma contienen 142 Kcal.

Por cada 100 gramos de malanga xanthosoma, su valor nutricional es de 0,1 g de grasas, 34,6 g de carbohidratos, 0,5 g de proteínas, 5,1 de fibra dietética, 0,5 g de azúcar, 0,15 mg de sodio, 2% de calcio, 4% de hierro, vitamina A (2%), vitamina C (8%).

Categoría de producto:

01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial

Partida arancelaria:

0714.50.00

Época de cosecha:

enero - diciembre

Principales destinos de las exportaciones:

Los principales destinos de las producciones en el mundo se dirigen

hacia Alemania, Portugal, Canadá, España, Reino Unido e Italia entre los principales, siendo para nuestra Empresa los principales destinos hacia Canadá, Francia y España.

Ubicación geográfica de la producción:

La fuente de producción está vinculada a productores especializados en la provincia de Ciego de Ávila y Guantánamo.

Certificación: Es un producto 100% cubano

Empresa exportadora:



Piña

Ananas comosus

Características del producto:

Su forma es ovalada y gruesa, con aproximadamente 30 cm de largo y 15 cm de diámetro. La pulpa comestible se halla rodeada de brácteas verdes que pasan a anaranjadas al madurar, formando la piel del fruto. En el extremo superior las brácteas se transforman en una corona de hojas. La pulpa, amarilla o blanca es carnosa, aromática, jugosa y dulce. En su interior hay un tronco fibroso duro que va desde la corona al pedículo.

VARIEDADES:

Española Roja, MD2

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

De 4 a 6 frutas por cajas. Pueden ser envueltos en malla de polietileno expandido o en papel servilleta absorbente, con grado maduración previo acuerdo con el cliente. Cada fruto con sello de la empresa.

ENVASE Y EMBALAJE:

- Envíos aéreos. Según calibre con 4 a 6 frutos en Cajas de 4 Kg entre 80 - 100 cajas x pallets.
- Peso Neto: 320-400 Kg/pallets.
- Peso Bruto: 350-435 Kg/pallets.

Información nutricional:

La piña es una de las frutas tropicales, de mayor importancia debido a su alta demanda, tanto en forma fresca como procesada en jugos, helados, rodajas o segmentos con sirope. Es digestiva, aumentando la metabolización de los diferentes nutrientes. Mejora la digestión proteica. Ayuda a perder peso, se lo considera un alimento calorías negativas. Ayuda a bajar el colesterol malo y triglicéridos, por su alto contenido en fibra y antioxidantes. Previene enfermedades cardiovasculares. Se utiliza para tratar llagas, heridas. Es útil contra la bronquitis y mucoviscidosis. Tiene buena cantidad de fibra que favorece la digestión. Es inmunoestimulante, antiinflamatoria, analgésica y antitrombótica. Contribuye a la regeneración de tejidos e impide el crecimiento de células malignas. Cuando está madura actúa como diurético, es estrogénica y antiviral.

Certificación: Protocolo Global Gap. NC-ISO 9001-2015. La Piña MD2 de la empresa Agroindustrial Ceballos recibió MEDALLA DE ORO POR LA CALIDAD DEL PRODUCTO en FIHAV 2014.

Empresa exportadora:



Valor nutricional

100 gramos de piña contienen 50 Kcal.

Por cada 100 gramos de piña, su valor nutricional es de 86 g de agua, 0,12 g de grasa total, 13,12 g de hidratos de carbono, 0,54 g de proteínas, 0,22 g de ceniza, 1,4 de fibra, 9,85 g de azúcares totales, 47,8 mg de vitamina C, 1 mg de sodio, 109 mg de potasio, 13 mg de calcio, 0,29 mg de hierro, 0,12 de zinc, 12 de magnesio, 8 mg de fósforo, vitamina A (58 UI), vitamina B1 (0,079 mg), vitamina B2 (0,032 mg), vitamina B3 (0,5 mg), vitamina B6 (0,112 mg).

Categoría de producto:

01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial

Partida arancelaria:

0804.30.00

Época de cosecha:

enero - diciembre

Principales destinos de las exportaciones:

Los mercados europeos de Francia, España, Italia y Alemania además del mercado canadiense.

Ubicación geográfica de la producción:

La piña se cultiva principalmente en las provincias de Ciego de Ávila y Mayabeque.

Quimbombó

Abelmoschus esculentus

Características del producto:

El fruto es una cápsula pentagonal, alargada, estrecha y cilíndrica, cubierta de pelusa, conteniendo numerosas semillas desprendiendo un intenso olor a almizcle. De este se obtiene un plasma sanguíneo sintético. Las semillas, muchas o pocas, son reniformes y globosas, de color pardo grisáceas, tienen forma de riñón y muchas estrías concéntricas alrededor del hilio; están comprimidas y miden unos 3 mm de diámetro aproximadamente; tienen un sabor a aceite

VARIEDADES:

Tropical C-17, Clemson Spineless, INFAT 2000, Coreano 16, Smooth Green

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Cajas de cartón 4 kg.

ENVASE Y EMBALAJE:

Cajas de cartón 4 kg

PALLETS:

100 cajas de cartón de - 1 x 1, 2 x 1, 5 m

Información nutricional:

El quimbombó cuenta con pocas calorías (solo 33 por 100 gramos) y una gran cantidad de proteínas vegetales, vitaminas del grupo A, B, C, E y K además de carbohidratos complejos con 6 gramos por cada media taza y minerales como el hierro, sodio, magnesio, calcio, potasio, selenio, zinc, cobre y manganeso. Es bajo en calorías y rico en fibra, muy apropiado en el tratamiento de la obesidad. Se emplean en sopas o guisos, asados, cocidos, crudos, en ensaladas, empanados, fritos, marinados, en vinagretas o hervidos al vapor, entre otras preparaciones. Sirve para espesar las salsas gracias a su contenido de mucílago, muy gustado por algunos. Cocido y aliñado con limón es un ingrediente muy apreciado. Se puede servir combinado con huevos, papas y otras verduras; también con el tomate, la cebolla, el pimiento, el ñame, así como con el curry, el cilantro, el orégano, el limón y el vinagre.

Valor nutricional

100 gramos de quimbombó contienen 33 Kcal.

Por cada 100 gramos de quimbombó, su valor nutricional es de 7,63 g de carbohidratos, 2 g de proteínas, 3,2 g de fibra. Contiene una gran cantidad de vitaminas en forma de Vitamina A, vitaminas del grupo B, vitamina C, Vitamina K y ácido fólico. Entre sus minerales podemos encontrar hierro, calcio, potasio, zinc, manganeso y magnesio. Es baja en calorías y tiene un alto contenido de fibra dietética, en forma de mucílago. Este vegetal tiene los niveles más altos conocidos de antioxidantes flavonoides en forma de beta-caroteno, xantina y luteína.

Categoría de producto:

01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial

Partida arancelaria:

0709.9040

Época de cosecha:

abril - septiembre

Principales destinos de las exportaciones:

Holanda, Francia, Italia, España, Canadá, Alemania y demás países de la Unión Europea.

Ubicación geográfica de la producción:

Zona occidental y central del país.

Certificación: NC 26:2017 Hortalizas menores.

Empresa exportadora:



Sábila

Aloe vera

Características del producto:

Las pencas de sábila como mínimo deben cumplir con un peso de 500-600 gramos, una longitud 60cm y una relación peso tamaño superior a 8 gramos/centímetros. No debe tener síntomas de enfermedades, ni estar rojiza, es decir que no tenga deficiencia hídrica para su cosecha, no estar sucia, ni rota.

VARIEDADES:

Aloe Barbadosis Miller

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Cajas de cartón con solapa de entre 6 Kg y 7 Kg netos \pm 5 % (según solicitud del cliente) colocadas con la punta opuesta a la otra para optimizar espacio y asegurar un traslado más seguro.

ENVASE Y EMBALAJE:

Las pencas son envasadas en cajas de cartón con solapa de entre 6Kg y 7 Kg netos \pm 5 % (según solicitud del cliente) codificadas con numeración necesaria para trazabilidad y litografiadas indicando nombre del producto, país de origen, calidad y peso neto. Las cajas son estibadas y flejadas sobre paletas de madera tratadas térmicamente, cumpliendo con lo establecido por la NIMF-15. Los envases son de grado alimentario y cumplen con la directiva EU 10/ 2011 y directiva EU 1935/2004. Condiciones de almacenamiento: 4-8° C \pm 0.5. Caducidad: 5-6 semanas a partir de la fecha de cosecha.

Información nutricional:

La sábila produce dos sustancias que se usan en productos para el cuidado de la salud: un gel transparente y un látex amarillo. Por lo general, las personas utilizan el gel transparente de la sábila de forma tópica en cremas y ungüentos para tratar quemaduras, la psoriasis e incluso el acné. Algunas personas también toman el gel por vía oral para tratar ciertas afecciones. El látex de sábila, que es un laxante, se toma por vía oral para tratar el estreñimiento."

Se atribuyen las propiedades del Aloe vera a la presencia de diversos azúcares contenidos en el gel de las hojas, entre las que se destacan la fructosa, el aloérido, la celulosa, los glucomananos neutros, los galactogalacturonanos, los glucogalactomananos, la arabinosa, principalmente, y también a la presencia de compuestos fenólicos como la aloína, el aloe emodina, la 4-hidroxi aloína, el 5-hidroxi aloína, los alanósidos A y B, las aloesinas A y B, las aloeresinas A y B y el 8-C-glucosil-7-o-metil(-s) aloesil.

La sábila tiene un alto potencial ya que su gel contenido dentro de las hojas constituye una excelente materia prima para la industria alimenticia, farmacéutica y cosmética por lo que es un producto altamente demandable y con buenos ingresos dentro del proceso de comercialización.

Valor nutricional

El gel del Aloe Vera está compuesto de agua, mucilagos y una variedad de compuestos. Entre esos compuestos se encuentran fenoles, como la aloína y la aloemodina; sacáridos (manosa, glucosa, fructosa, celulosa, glucomanano, acemanano, entre otros); vitaminas A, C y E y del complejo B; enzimas como la amilasa y la catalasa; minerales entre los que se encuentran el calcio, hierro y zinc; aminoácidos como la lisina, la cisteína y la glicina y ácidos grasos, entre otros. Es rico en minerales como el magnesio, potasio, sodio, calcio, fósforo, cobre, cinc o hierro. También contiene vitamina E, vitaminas del grupo B, vitamina C y ácido fólico. Además, debido a su alto contenido en agua ayuda a mantener los correctos niveles de hidratación en el organismo.

Categoría de producto:

01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial
(Producto en fomento)

Partida arancelaria:

06.02.90

Época de cosecha:

enero - diciembre

Principales destinos de las exportaciones:

Europa

Ubicación geográfica de la producción:

Matanzas

Empresa exportadora:



Flor de plátano

Características del producto:

La flor o bellota del banano emerge como un cono largo y afilado al final de la formación de un racimo de bananos. La textura de la flor del banano es parecida a la de las bromelias, contiene pétalos firmes, ligeramente cerosos y tiesos al halarse. El color de los pétalos consiste en tonos morados con rojo profundo. La textura de la flor del banano es crujiente, almidonada y como una nuez. En estado crudo, el corazón de la flor tiene una textura similar a un plátano crudo. Pero la textura de la parte exterior al corazón se parece a la de una papaya cruda.

VARIEDADES:

Se puede obtener de todas las especies de plátano existentes en nuestro país.

ENVASE Y EMBALAJE:

Las flores de plátano deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo, estar limpios y ser de calidad tal que evite daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, especialmente papel o sellos, que lleven las especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamentos no tóxicos. Las flores se envasarán en cajas de cartón plásticas o de maderas que no posean partes punzantes o desgarrantes que afecten la calidad del producto. Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia para asegurar una apropiada manipulación, transporte y conservación del producto. Si el producto no es visible, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del fruto.

El producto se transportará en vehículos limpios, que no tengan partes punzantes.

Se evitará la transportación en las horas de una mayor incidencia solar. Además, se cumplirá con lo establecido en la NC-454 y la NC-455.

Información nutricional:

La flor de plátano cuenta con un aporte energético bajo, por lo que puede ser consumida por personas con problemas de obesidad. Presenta un alto contenido en fibra, que ayuda a adelgazar y combatir problemas de estreñimiento, así como a regular el tránsito intestinal. Por otro lado, el calcio y fósforo de este alimento mantiene en buen estado los huesos y dientes, mientras que el potasio regula la actividad del sistema nervioso. También ayuda a mantener los niveles de azúcar en sangre.

Certificación:

NC-454 y la NC-455

Empresa exportadora:



Valor nutricional

Calorías: 51 kcal	Fibra: 5,7 g
Proteínas: 1,6 g	Calcio: 56 mg
Grasas: 0,6 g	Fósforo: 73,3 mg
Hidratos de carbono: 9,9 g	Potasio: 553 mg

Categoría de producto:

01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial

Partida arancelaria:

08.03.90

Época de cosecha:

La estacionalidad del plátano en Cuba es de los meses de mayo a septiembre, temporada más propicia para obtener un fruto con las mejores condiciones para la exportación, pero independientemente de esto, la flor del plátano es posible obtenerla durante casi todo el año debido al clima de nuestro país que propicia que el banano no sea de un cultivo exigente, incluso si el fruto no alcanza las condiciones de exportación la flor si puede fácilmente cumplir los requisitos.

Principales destinos de las exportaciones:

Este producto es demandado principalmente por las comunidades indígenas de Canadá y Europa.

Ubicación geográfica de la producción:

Quemado de Guiñes, Villa Clara, Pinar del Río, Granma, Artemisa y Ciego de Ávila.

Hoja de plátano

Características del producto:

Las hojas de plátano se cuentan entre las más grandes del reino vegetal. Son oblongas, lisas de textura tierna y base redonda, de color verde brillante en el haz y levemente más clara en el envés. Las hojas se disponen en forma espiral y cuando comienzan a desplegarse llega a alcanzar 3m de largo y 90 cm de ancho. El peciolo mide unos 60 cm. Es fácil observar que las hojas de plátano se van abriendo a lo largo de sus nervaduras. Son verdes, no obstante, hay variedades que poseen manchas marrones y otras que en el haz son verdes, pero en el envés son rojas y púrpura. Cuando el viento ocasiona la rotura de la hoja, los pequeños vasos continúan en funcionamiento. Antes de producirse la floración, salen entre 30 y 40 hojas. Pasada las 28 semanas después de la siembra, la planta emite hojas en abundancia a razón de una por cada diez días. Cada planta debe ir creciendo con un máximo de 20 hojas. Las hojas llegan a su madurez y deben ser cortadas con un podón porque se vuelven hojas no funcionales. Es necesario hacer un deshoje en forma paulatina de lo contrario tendrán un proceso de pudrición y producirán hongos que afectan al racimo.

VARIETADES:

Se puede obtener de todas las especies de plátano existentes en nuestro país.

ENVASE Y EMBALAJE:

Se pueden comprar las hojas de plátano por peso o envasados bien en cajas de cartón. Las que se encuentren dentro de cajas grandes de cartón pueden estar bien sueltas o enrolladas, evitando hacerles algún doblez que posibilite su deterioro.

Las hojas de plátano se transportarán en vehículos limpios, que no tengan partes punzantes. Se evitará la transportación en las horas de una mayor incidencia solar. Los medios de transporte y los recipientes (contenedores) deben, según NC 454:2014 (obligatoria), evitar la contaminación de las hojas o del envase y posibilitar su limpieza y desinfección eficaz, mantener buen estado higiénico durante y después de las operaciones correspondientes, las sogas, angulares, paletas, mantas y otros dispositivos, utilizados para su fijación y protección, no constituirán fuente de contaminación o daños al producto.

Certificación: NC 454:2014

Empresa exportadora:



Información nutricional:

La flor de plátano cuenta con un aporte energético bajo, por lo que puede ser consumida por personas con problemas de obesidad. Presenta un alto contenido en fibra, que ayuda a adelgazar y combatir problemas de estreñimiento, así como a regular el tránsito intestinal. Por otro lado, el calcio y fósforo de este alimento mantiene en buen estado los huesos y dientes, mientras que el potasio regula la actividad del sistema nervioso. También ayuda a mantener los niveles de azúcar en sangre.

Valor nutricional

Por cada 100 gramos

Cuando se analiza de forma comparativa con otras fuentes fibrosas de alimento se aprecia que las hojas del plátano poseen un mayor contenido de fibra dietética insoluble, fibra cruda y nitrógeno asociado a la fibra dietética insoluble, que las hojas del boniato, de nacedero y de botón de oro. Estas características las catalogan como una fuente de alimento de moderada calidad. Tienen un alto contenido de cenizas y dentro de ésta el potasio representa alrededor del 40%. El alto contenido de cenizas hace disminuir directamente el contenido de materia orgánica. En contraste los valores de energía bruta se mantienen relativamente altos, lo cual puede estar determinado por el nivel de extracto etéreo presente en las hojas que puede llegar hasta 9.25%. El contenido de nitrógeno de las hojas del plátano es intermedio. Lógicamente el contenido de este nutriente está en estrecha relación con la variedad, tipo de suelo, sistemas de cultivo y manejo de las plantaciones y ciclo del cultivo, entre otros aspectos

Beneficios: La hoja de plátano es un remedio natural para disminuir la glucosa en la sangre; son ricas en antioxidantes que combaten los radicales libres causantes del envejecimiento temprano y microinflamaciones que provocan enfermedades degenerativas, tales como alzhéimer o arteriosclerosis. Las hojas de plátano contienen un compuesto llamado alantoina, la cual acelera el sistema inmunitario. Además de prevenir enfermedades, ayuda a bajar la fiebre y curar los dolores de garganta. También es excelente para la cicatrización de heridas, quemaduras y sanar magulladuras. Debido a sus propiedades astringentes son recomendables para aliviar enfermedades del estómago como úlceras y disentería, deteniendo el sangrado intestinal y aliviando los dolores.

Categoría de producto:

01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial.

Partida arancelaria:

08.03.90

Época de cosecha:

La estacionalidad del plátano en Cuba es de los meses de mayo a septiembre, temporada más propicia para obtener un fruto con las mejores condiciones para la exportación, pero independientemente

de esto las hojas de plátano logran extenderse, en promedio, de una a la semana en climas cálidos y húmedos.

Principales destinos de las exportaciones:

Este producto es principalmente demandado por las comunidades indígenas en Canadá y Europa.

Ubicación geográfica de la producción:

Quemado de Guíñes, Villa Clara, Pinar del Río, Granma, Artemisa y Ciego de Ávila.

Plátano Vianda

Musa balbisiana

Características del producto:

Alto potencial de rendimiento, supera en dos kilogramos por racimo al cultivar tradicional 'CEMSA ¾'.

Posee una altura media de 2,26 m y un perímetro del pseudotallo de 51,63 cm, lo que lo hace menos vulnerable a la acción de los vientos.

Ahijamiento escalonado con una media de tres hijos por planta, lo que le permite un mejor anclaje.

La pulpa posee un color amarillo tenue, con sabor astringente.

Raquis pendular con una longitud de 0,52 m.

El racimo promedia 6 manos y más de 30 dedos con una longitud de 17,0 cm.

Valor nutricional

Una media taza de plátanos machos cocidos contiene 108 calorías, 29 gramos de carbohidratos, 15 gramos de azúcares y aproximadamente 2 gramos de fibra.

Época de cosecha:

enero - diciembre

Principales destinos de las exportaciones:

Alemania, Portugal, Reino Unido, Italia, Canadá, Francia y España.

Datos de interés:

Producto 100% cubano.

VARIEDADES:

CEMSA ¾.

FORMAS DE

PRESENTACIÓN:

Plátano acomodado en manos en cajas serigrafadas.

ENVASE Y EMBALAJE:

Envíos marítimos 1 x 40" RF 100 frutos en cajas de 18 Kg.

1100 cajas / contenedor sin pallets.

Información nutricional:

El plátano vianda es rico en fibra, magnesio, potasio, vitaminas C y K, así como en hidratos de carbono. Es apto para todos los comensales, y en cualquier momento del día, pues sus beneficios nutricionales superan con creces las posibles carencias, de modo que puede ser recomendado para su consumo en la población general (infancia, adolescencia, adultos y personas mayores), así como en deportistas, mujeres embarazadas y lactantes.

Empresa exportadora:



Plátano burro

Musa Paradisiaca

Características del producto:

Características del producto: Fruto en forma de baya con longitud que oscila entre los 4 y 5 cm de largo con un diámetro promedio de 4 cm con piel fina y una superficie irregular. Presenta un peso de fruto de 15 a 25 gramos y muy buena firmeza.

ENVASE Y EMBALAJE:

Los frutos se envasan en cajas open top de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El contenido de cada envase es homogéneo y cuenta únicamente con frutos del mismo origen, variedad, categoría y calibre. Los materiales utilizados en el interior del envase son nuevos, están limpios y tienen la calidad tal que evita cualquier daño externo o interno al producto. Se utilizan sellos en los frutos, y el envase tiene las indicaciones comerciales requeridas de acuerdo a las normas de envase CODEX 044/1995 y NC 517/2007 y embalaje NC 452/2014.

El producto se transporta en vehículos limpios, utilizados netamente para este fin, se evita la transportación en las horas de una mayor incidencia solar, las cajas se manipularán con cuidado evitando arrastrarlas y golpearlas según la NC: 455/2006

- Peso neto x caja: ± 3 kg
- Cantidad de cajas por pallet: 100 (dimensiones por caja 30 cm x 38 cm x 14 cm)
- Dimensiones del pallet: 150 x 120 x 100 cm
- Temperatura de almacenaje: 8-10 °C

Certificación: CODEX 307/2011 y la NC 429/2018.

Empresa exportadora:



Información nutricional:

Es rico en potasio, por lo que es un excelente suplemento para combatir los calambres y aportar energía al organismo. Posee grandes cantidades de fibra, lo cual favorece la actividad intestinal, previene el estreñimiento y causa sensación de llenura.

Valor nutricional

100 gramos de plátano burro contienen 122 Kcal.

Por cada 100 gramos de plátano burro, su valor nutricional es de 0,4 g de grasas totales, 0 mg de colesterol, 32 g de carbohidratos, 15 g de azúcares totales, 1,3 g de proteínas, 2,3 g de fibra alimentaria, 4 mg de sodio, 499 mg de potasio, 9 mg de magnesio, 22% de vitamina A y 15% de vitamina B6.

Categoría de producto:

01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial.

Partida arancelaria:

08.03.00

Época de cosecha:

enero - diciembre

Principales destinos de las exportaciones:

Alemania, Portugal, Canadá, España, Reino Unido, Italia. Los principales destinos de nuestra empresa son Canadá, Francia y España.

Ubicación geográfica de la producción:

Quemado de Guíñes, Villa Clara, Pinar del Río, Granma, Artemisa y Ciego de Ávila.

Plátano fruta

Musa Paradisiaca

Características del producto:

El plátano es una fruta tropical de piel gruesa, pulpa carnosa y tonalidad blanca o ligeramente amarillenta y cuando está maduro tiene un sabor y un olor suave. Su nombre científico es Musa sp, de la familia Musáceas. Tienen forma oblonga, alargada y algo curvado. Los plátanos pesan entre 200 a 280 gramos cada unidad. La cáscara puede ser de color amarillo verdoso, amarillo, amarillo-rojizo, con manchas negras. Este plátano tiene sabor dulce, y perfumado.

VARIETADES:

Gran Enano Cavendish

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

ENVASE Y EMBALAJE:

Cajas de diferentes tamaños. Desde tradicional de 18,14 kg a cajas para mostrar. Varios tipos de bolsas plásticas para clústeres y Stickers.

- Dedos por cajas: 105-120.
- Largo del dedo: mínimo 14cm. a 27cm.
- Defectos cosméticos (cicatrices): 1cm y 2 por caja

El producto se transportará en vehículos limpios, que no tengan partes punzantes, protegido de la lluvia y el sol. El vehículo empleado para el transporte no puede contener restos de plaguicidas, ni de sustancias tóxicas. Se evitará la transportación en las horas de una mayor incidencia solar.

Información nutricional:

El plátano fruta es muy fácil de comer, gusta mucho a la población infantil. Por sus propiedades nutritivas, su consumo es muy recomendable para los niños, los jóvenes, los adultos, los deportistas, las mujeres embarazadas o madres lactantes y las personas mayores. Es una fruta que tiene cabida en casi todas las dietas, incluidas las de diabetes y adelgazamiento. La riqueza en taninos de acción astringente en el plátano maduro los hace especialmente importantes para personas que sufren episodios diarreicos. Su aporte de fructo-oligosacáridos (FOS) confiere al plátano la capacidad de estimular el crecimiento de las bacterias beneficiosas (bifido bacterias o lactobacilos) del colon, propiciando la regulación del tránsito intestinal, efecto protector frente al cáncer de colon al inhibir el crecimiento de las células tumorales mediante diferentes mecanismos y estimulación del sistema inmunológico. Por su elevado contenido en potasio y bajo en sodio el plátano fruta resulta muy recomendable para aquellas personas que sufren hipertensión arterial o afecciones de vasos sanguíneos y corazón.

Certificación: NC 429/2018

Empresa exportadora:



Valor nutricional

100 gramo de plátano fruta contienen 122 Kcal.

Por cada 100 gramos de plátano fruta, su valor nutricional es de 0,4 g de grasas totales, 0,1 g de ácidos grasos saturados, 0,1 g de ácidos grasos monoinsaturados, 0 mg de colesterol, 32 g de carbohidratos, 15 g de azúcares totales, 1,3 g de proteínas, 2,3 g de fibra alimentaria, 4 mg de sodio, 499 mg de potasio, 9 mg de magnesio, 22% de vitamina A y 15% de vitamina B6.

Categoría de producto:

01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial.

Partida arancelaria:

08.03.00

Época de cosecha:

El plátano fruta en Cuba se puede encontrar durante todo el año.

Principales destinos de las exportaciones:

Canadá y Europa.

Ubicación geográfica de la producción:

Quemado de Guñes, Villa Clara, Pinar del Río, Granma, Artemisa y Ciego de Avila.

Productos industrializados

Las amplias ofertas de los productos industrializados del GAG, parten de procesos industriales certificados que tienen como condición la alta tecnología para el beneficio, transformación y envase de los productos agrícolas y el no perder las características básicas que hacen inconfundibles las frutas cubanas. Se basan en producciones obtenidas a partir de modernos procesos industriales, partiendo de frutas de alta calidad y cultivos inocuos, con áreas certificadas para su exportación y en algunos casos en áreas con certificaciones orgánicas.

Néctar de Frutas Tropicales

Jugos Simples

Jugos concentrados congelados

Puré aséptico

Mermeladas de frutas tropicales

Mermelada concentrada

Barra de Guayaba

Aceites exprimidos en frío

Aceite destilado

Yuca Parafinada

Carbón vegetal

Néctar de Frutas Tropicales

Características del producto:

Características del producto: El Néctar es el producto elaborado con la pulpa de frutas maduras según la variedad del producto, sanas, limpias, lavadas, finamente divididas y tamizadas, concentradas, adicionadas de agua, envasado en recipientes herméticamente cerrados.



Certificación: Requisitos de calidad CODEX 197/1995 y la NC 572/2018.

Empresa exportadora:



Categoría de producto:
01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial

Partida arancelaria:
2009.89.90

Ubicación geográfica de la producción:

Zona oriental y central del país.

Principales destinos de las exportaciones:

Holanda, Francia, Italia, España, Canadá, Alemania y demás países de la Unión Europea.

Valor nutricional

Por cada 100 ml de néctar, su valor nutricional es de 63.29 Kcal, 0.32 g de proteína, 0.24 g de grasa, 15.91 g de carbohidratos, 9.9 g de azúcar, 2.2 g de fibra, vitamina A 31.59, mcg, vitamina C 95.98 mg, Sodio 1.7 mg.

VARIETADES:

mango, gayaba, naranja, naranjada, limón, tamarindo, toronja

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Doy Pack de 2500 ML. Marca TESORO.

ENVASE Y EMBALAJE:

•Cajas de cartón de 15 kg, 6 Doypack por caja.

•Pallets: 42 cajas de cartón de 1 x 1, 2 x 1, 5 m.

Jugos Simples

Características del producto:

Jugo obtenido a partir de la extracción mecánica de toronjas maduras, naranjas, piñas o maracuyá. Olor y sabor típicos de la fruta fresca adecuadamente procesada, sin olores ni sabores extraños. No contiene preservantes, colorantes ni aromas artificiales.

Partida arancelaria:

Jugo simple de naranja

2009.12.00

Jugo simple de toronja

20.09.21

Jugo simple de piña

20.09.4900

Jugo simple de maracuyá

20.09.8900

Ubicación geográfica de la producción:

Jagüey Grande, Matanzas y Ceballos,
Ciego de Ávila, Cuba.

Principales destinos de las exportaciones:

Holanda e Israel.



Certificación: ISO 9001-2015/ HACCP/ KOSHER/ Membresía SGF.

Empresa exportadora:



VARIEDADES:

Naranja Valencia, Toronja Blanca y Rosada, Piña Española Roja y MD2 y Maracuyá.

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Bidones de acero.

ENVASE Y EMBALAJE:

El jugo es envasado en bidones de acero con peso neto aproximado de 190 kg (puede oscilar entre 180 kg. y 220 kg. \pm 5%, dependiendo del bidón). Los envases cumplen con el Código de etiquetado de SQF mostrando: nombre del producto, lote, número de bidón, Fecha de producción, Fecha de caducidad, Brix, ratio, peso neto, temperatura de conservación, código de trazabilidad.

Las bolsas de polietileno y los bidones son de grado alimentario y cumplen con la Directiva EU 10/2011 y Directiva EU 1935/2004.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y ENVASADO:

Jugo Congelado: temperatura \leq -15°C, en locales secos y envasado con dos bolsas de polietileno

Jugo Aséptico: temperatura de 5 a 10°C, en locales secos y envasado con una bolsa aséptica en contacto directo con el producto y otra de polietileno.

Caducidad: 18 meses a partir de la fecha de producción.

Información nutricional:

Jugo simple de naranja:

°Brix (a 20°C): min 11.5 \pm 0.5

Acidez (expresada como ácido cítrico anhidro): 2.76-5.5%

Ratio: mín. 12.0

Contenido de aceite recuperable: 0.070-0.090 ml/l

Contenido de pulpa: máx. 12% v/v

Contenido de ácido ascórbico: mín. 250 mg/l

pH: máx. 4.2

Conteo de microorganismos aerobios mesófilos (col/ml): 0

(31,3 mg), Vitamina A (235 mg) o Vitamina B-9 (12 mg).

Jugo simple de toronja:

°Brix (a 20°C): min 10.0 \pm 0.5

Ratio: mín. 6.0

Contenido de pulpa: máx. 12% v/v

Contenido de ácido ascórbico: mín. 250 mg/l

pH: máx. 3.9

Conteo de microorganismos aerobios mesófilos (col/ml): 0

Jugo simple de maracuyá:

100 gramos de Jugo de maracuyá, amarillo, crudo contienen 60 calorías, el 3% del total diario necesario.

Jugo de maracuyá, amarillo, crudo tienen 0 miligramos de colesterol y 0,18 gramos de grasa, contiene 14,5 gramos de carbohidratos, no tiene fibra, no tiene proteína, 6 miligramos de sodio, y 84,21 gramos de agua.

Además contiene algunas importantes vitaminas como la Vitamina A (943 mg), Vitamina B-9 (8 mg) o Vitamina B-3 (2,2 mg).

Jugo simple de piña:

Contiene 0 miligramos de colesterol y 0,14 gramos de grasa.

100 gramos de Jugo de piña contienen 12,2 gramos de carbohidratos, no tiene fibra, no tiene proteína, 3 miligramos de sodio, y 87,06 gramos de agua, contienen 57 calorías, el 3% del total diario necesario.

Además contiene algunas importantes vitaminas que puedes ver aquí: Vitamina C

Jugos concentrados congelados



Partida arancelaria:

Jugo concentrado congelado de naranja:

20.09.1100

Jugo concentrado congelado de toronja

20.09.2900

Jugo concentrado congelado de piña

20.09.4900

Ubicación geográfica de la producción:

Jagüey Grande, Matanzas y Ceballos, Ciego de Ávila, Cuba.

Características del producto:

Jugo concentrado congelado de naranja de la variedad Valencia y otras cultivadas en el país:

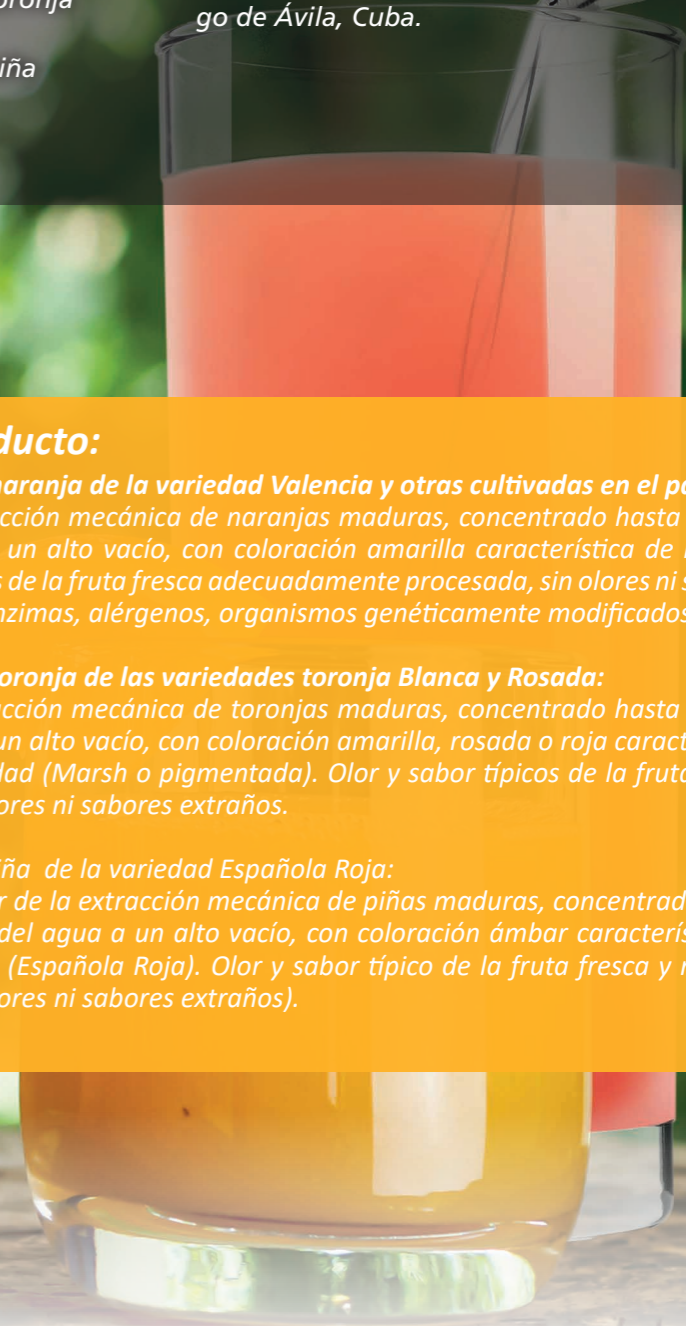
Jugo obtenido a partir de la extracción mecánica de naranjas maduras, concentrado hasta 66°Brix mediante eliminación del agua a un alto vacío, con coloración amarilla característica de la fruta (*Citrus sinensi*). Olor y sabor típicos de la fruta fresca adecuadamente procesada, sin olores ni sabores extraños. No contiene: aditivos, enzimas, alérgenos, organismos genéticamente modificados.

Jugo concentrado congelado de toronja de las variedades toronja Blanca y Rosada:

Jugo obtenido a partir de la extracción mecánica de toronjas maduras, concentrado hasta 58°Brix mediante eliminación del agua a un alto vacío, con coloración amarilla, rosada o roja característica de la fruta considerando la variedad (Marsh o pigmentada). Olor y sabor típicos de la fruta fresca adecuadamente procesada, sin olores ni sabores extraños.

Jugo concentrado congelado de piña de la variedad Española Roja:

Producto natural obtenido a partir de la extracción mecánica de piñas maduras, concentrado hasta 50-60°Brix mediante eliminación del agua a un alto vacío, con coloración ámbar característica de la fruta considerando la variedad (Española Roja). Olor y sabor típico de la fruta fresca y madura adecuadamente procesada (sin olores ni sabores extraños).



VARIETADES:

Jugo concentrado congelado de naranja, Jugo concentrado congelado de toronja, Jugo concentrado congelado de piña

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Bidones de acero.

ENVASE Y EMBALAJE:

El jugo es envasado en bidones de acero con dos bolsas de polietileno con peso neto aproximado entre 260 kg. y 275 kg. \pm 5%. Los envases cumplen con el Código de etiquetado de SQF mostrando: nombre del producto, lote, número de bidón, Fecha de producción, Fecha de caducidad, Brix, ratio, peso neto, temperatura de conservación, código de trazabilidad. Las bolsas de polietileno y los bidones son de grado alimentario y cumplen con la Directiva EU 10/2011 y Directiva EU 1935/2004.

La transportación se efectúa en contenedores refrigerados High Cube de 40 pies de aproximadamente 96 bidones por contenedor.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

A temperaturas no mayores de -15°C en locales secos.

CADUCIDAD:

24 meses a partir de la fecha de producción.

Información nutricional:

Jugo concentrado congelado de naranja

$^{\circ}\text{Brix}$ (a 20°C): 66 ± 0.5

Acidez (expresada como ácido cítrico anhidro): 2.76 - 5.5%

Ratio: 12.0-23.0

Contenido de aceite recuperable (jugo reconstituido): 0.070-0.090 ml/l

Contenido de pulpa (jugo reconstituido): máx. 12% v/v

Contenido de ácido ascórbico (jugo reconstituido): mín. 250 mg/l

pH (jugo reconstituido): máx. 4.2

Contenido levaduras (incluyendo mohos) (col/ml): máx. 100

Contenido mohos (col/ml): máx. 10

Conteo total (col/ml): máx. 500

Jugo concentrado congelado de toronja

$^{\circ}\text{Brix}$ (a 20°C): 58 ± 0.5

Acidez (expresada como ácido cítrico anhidro): 4.8-9.7%

Ratio: 6.0-12.0

Contenido de aceite recuperable (jugo reconstituido): 0.076-0.092 ml/l

Contenido de pulpa (jugo reconstituido): máx. 12% v/v

Contenido de ácido ascórbico (jugo reconstituido): mín. 250 mg/l

pH (jugo reconstituido): máx. 3.9

Contenido levaduras (incluyendo mohos) (col/ml): máx. 100

Contenido mohos (col/ml): máx. 10

Conteo total (col/ml): máx. 500

Jugo concentrado congelado de piña

$^{\circ}\text{Brix}$ (a 20°C): mín.: $50 - 60 \pm 0.5$

Acidez (expresada como % de ácido cítrico anhidro): 0.60 - 2.70

Ratio: 29.0 - 46.0

Contenido de pulpa (jugo reconstituido): máx. 12% v/v

pH (jugo reconstituido): máx. 3.7 a 4.2

Contenido levaduras (incluyendo mohos) (col/ml): máx. 100

Contenido mohos (col/ml): máx. 10

Conteo total (col/ml): máx. 500

No contiene: enzimas, alérgenos, aditivos, organismos genéticamente modificados.

Certificación: Certificación ISO 9001-2015, Certificación HACCP, Certificación KOSHER, Membresía SGF, Medalla de Oro por la calidad del producto en FIHAV 2018. Medalla de Oro por la calidad del producto en Fiagrop 2018.

Empresa exportadora:



Puré aséptico

Partida arancelaria:

Puré aséptico de guayaba	20.07.9990
Puré aséptico de mango	20.07.9990
Puré aséptico de Tomate	20.02.9010
Puré aséptico de Plátano	20.09.8000

Ubicación geográfica de la producción:

Jagüey Grande, Matanzas y Ceballos, Ciego de Ávila, Cuba.

Principales destinos de las exportaciones:

Europa.



Características del producto:

Puré aséptico de guayaba de las variedades Enana Roja:

Producto natural obtenido a partir de la extracción mecánica de la pulpa de guayaba pigmentada (*Psidium Guajava L*), con adecuado estado de madurez, tamizado a través de una malla de 0.4 mm y envasado de forma aséptica. De aspecto homogéneo, denso, exento de materias extrañas, de color rojo (característico de la variedad de guayaba empleada), olor y sabor típico de la fruta fresca y madura adecuadamente procesada (sin olores ni sabores extraños).

Puré aséptico de mango de las variedades Haden, Súper Haden y Corazón:

Producto natural obtenido a partir de la extracción mecánica de la pulpa de mango (*Mangifera Indica L*), con adecuado estado de madurez y envasado de forma aséptica. De aspecto homogéneo, denso, exento de materias extrañas, de color amarillo cuya intensidad varía según la variedad de fruta empleada (Haden, Super Haden, Tommy Atkins o mezcla de estas), olor y sabor típico de la fruta fresca y madura adecuadamente procesada (sin olores ni sabores extraños). A este producto se le adiciona vitamina C (ácido ascórbico) como antioxidante y ácido cítrico como acidulante.

Puré aséptico de tomate de las variedades Caroliny, Amalia, Cuba C-2781, Tropical T60:

Producto obtenido a partir de la extracción mecánica de tomates maduros con adecuado estado de madurez, concentrado hasta 20 o 22°Brix mediante eliminación del agua, con aspecto homogéneo, denso y exento de materias extrañas, con coloración roja característica de la variedad empleada, olor y sabor típico del tomate fresco adecuadamente procesado, sin olor ni sabores extraños.

Puré aséptico de plátano de la variedad Cavendish:

Se obtiene de la parte comestible de plátanos maduros, sin corteza, que se reducen a puré y se tamiza para eliminar del producto terminado partículas indeseables. Se adiciona ácido cítrico como regulador de acidez y ácido ascórbico como antioxidante. No contiene preservantes, colorantes ni aromas artificiales.

VARIEDADES:

Guayaba, mango, tomate y plátano

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Bidones de acero.

ENVASE Y EMBALAJE:

El puré es envasado de forma aséptica en bidones de acero con dos bolsas (la interior aséptica y la otra de polietileno) con peso neto aproximado de 215 kg \pm 5% (puré simple) o 227 kg \pm 5% (puré concentrado). Los envases cumplen con el Código de etiquetado de SGF mostrando: nombre del producto, lote, número de bidón, fecha de producción, fecha de caducidad, Brix, peso neto, temperatura de conservación y código de trazabilidad. Las bolsas y los bidones son de grado alimentario y cumplen con la Directiva EU 10/2011 y Directiva EU 1935/2004.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO :

A temperaturas entre 5 y 10°C en locales secos

CADUCIDAD:

18 meses a partir de la fecha de producción para el caso del mango y la guayaba, y 12 meses a partir de la fecha de producción para el caso del tomate.

Información nutricional:

Puré aséptico de guayaba

°Brix (a 20°C): mín 9.0 \pm 0.5 (puré simple), **Acidez (expresada como % de ácido cítrico anhidro):** 0.30 - 0.75

pH (jugo reconstituido): máx 3.9 a 4.3

Contenido levaduras (incluyendo mohos) (col/ml): 0

Contenido mohos (col/ml): 0 **Conteo total (col/ml):** 0

No contiene: enzimas, alérgenos, aditivos, organismos genéticamente modificados.

Puré aséptico de mango

°Brix (a 20°C): mín 14.0 \pm 0.5 (puré simple), 28.0 \pm 0.5 (puré concentrado)

Ratio: 29.0-46.0

pH (jugo reconstituido): máx 3.7 a 4.2

Contenido levaduras (incluyendo mohos) (col/ml): 0

Contenido mohos (col/ml): 0

Conteo total (col/ml): 0

No contiene: enzimas, alérgenos, aditivos, organismos genéticamente modificados.

Puré aséptico de tomate

°Brix (a 20°C): mín 20 -22 \pm 0.5

Acidez (expresado como ácido cítrico monohidratado): 4.8 – 9.7%

pH máximo (jugo reconstituido): 4.2

Contenido levaduras (incluyendo mohos) (col/ml): 0

Contenido mohos (col/ml): 0

Conteo total (col/ml): 0

No contiene: enzimas, alérgenos, aditivos, organismos genéticamente modificados.

Puré aséptico de plátano

°Brix (a 20°C): mín 17 \pm 0.5

pH (upH): 3.8 - 4.2

Ácido ascórbico (mg/kg): 300 min.

Contenido levaduras (incluyendo mohos) (col/ml): 0

Contenido mohos (col/ml): 0

Conteo total (col/ml): 0

No contiene: enzimas, alérgenos, aditivos, organismos genéticamente modificados.

Certificación: Certificación HACCP. Certificación KOSHER. Membresía SGF.

Empresa exportadora:



Mermeladas de frutas tropicales

Características del producto:

Elaborado a partir de la cocción de puré de frutas tropicales, azúcar y agua, hasta obtener un producto espeso, con brillo. No se adicionan preservantes, colorantes, ni aromas artificiales. La mermelada tiene color característico de la fruta que proceda, uniforme, con brillo, homogéneo, sin grumos. Aroma frutal, natural, limpio. Olor y sabor definido a la fruta, destacándose las notas dulces. Fluidez entre ligera y moderada, con cuerpo. Se admite ligera arenosidad en el caso de la guayaba. Almacenamiento y Conservación: un año a partir de la fecha de producción, en lugar limpio y ventilado. Una vez abierto mantener en refrigeración.



Certificación: NC-ISO 9001/2015, NC-ISO 18001/2005, NC-136

Empresa exportadora: 

VARIEDADES:

Mango, guayaba, papaya y otras frutas tropicales.

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Doy pack y envase cilíndrico hojalata.

ENVASE Y EMBALAJE:

Doy pack de 2.5 kg y en envase cilíndrico de hojalata, con interior laqueado, peso neto de 3200 g.

Partida arancelaria:

21.00.0000

Ubicación geográfica de la producción:

Empresa Agroindustrial Ceballos, en la UEB Industrial, ubicada en la Carretera a Ceballos Km 12 1/2, Ciego de Ávila Cuba.

Principales destinos de las exportaciones:

Europa y Canadá.

Información nutricional:

El cumplimiento de las buenas prácticas de fabricación y el plan HACCP garantizan su inocuidad, calidad sensorial, durabilidad y fácil manejo. El producto cuenta con la Licencia Sanitaria otorgada por el Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología de Cuba: PN-4494/16 (Guayaba) y PN-2728/15 (Mango).

Mermelada concentrada

Características del producto:

Producto elaborado a partir de la cocción de puré o puré concentrado de frutas, agua y azúcar hasta alcanzar un contenido de sólidos solubles superior a 60 °brix. Se emplea ácido cítrico como regulador de acidez y pectina como gelificante. El producto tiene color propio de la variedad de fruta que procede, uniforme, homogéneo, con brillo marcado. Aroma frutal natural. Olor y sabor definido a la fruta que procede destacándose las notas dulces. Suave, untable. No contiene preservantes, colorantes o aromas artificiales.



Certificación: NC-ISO 9001/2015, NC-ISO 18001/2005, NC-136

Empresa exportadora:



Partida arancelaria:

Ubicación geográfica de la producción:

Empresa Agroindustrial Ceballos, en la UEB Industrial, ubicada en la Carretera a Ceballos Km 12 1/2, Ciego de Ávila Cuba.

Principales destinos de las exportaciones:

Europa.

Información nutricional:

Ph (U pH) 3.2 – 3.7

Sólidos Solubles Brix % 73.0 mín.

Conteo de HF y levaduras (col/ml) 100 máx.

Conteo de coliformes (col/ml) 10 máx.

VARIETADES:

Mango, guayaba, papaya, naranja.

FORMAS DE REPRESENTACIÓN:

Termo conformado.

ENVASE Y EMBALAJE:

Envase termo conformado con cierre hermético mediante película de cobertura de 20g.

CUBANO

Barra de Guayaba

Características del producto:

Producto elaborado a partir de la cocción de puré concentrado de guayaba, agua y azúcar. Se emplea ácido cítrico como regulador de acidez y pectina como gelificante. No contiene preservantes, colorantes ni aromas artificiales. Este producto tiene aspecto homogéneo, de color ocre rojizo moderado a una tonalidad intensa, con olor y sabor definidos a guayaba en adecuado estado de madurez y ligeramente dulce. Con textura compacta, firme al corte, lasqueable y adaptable al recipiente que la contiene. Suave, no presenta gomosidad.

Categoría de producto:

Partida arancelaria:
20.07.09

Ubicación geográfica de la producción:

Empresa Agroindustrial Ceballos,
en la UEB Industrial, ubicada en la

Carretera a Ceballos Km 12 1/2,
Ciego de Ávila Cuba. Industrial,
ubicada en la Carretera a Ceba-
llos Km 12 1/2, Ciego de Ávila
Cuba.

Principales destinos de
las exportaciones:
Europa.

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Termo conformado.

ENVASE Y EMBALAJE:

Envase termo conformado con cierre
hermético mediante película de cobertura,
en forma de barra de 400 g, de 40g y de
20g.

Información nutricional:

Ph (U pH) 3.2 – 3.7

Sólidos Solubles Brix % 73.0 mín.

Conteo de HF y levaduras (col/ml) 100 máx.

Conteo de coliformes (col/ml) 10 máx.



Certificación: NC-ISO 9001/2015, NC-ISO 18001/2005, NC-136

Empresa exportadora: 

Aceites exprimidos en frío

Características del producto:

Aceite esencial con propiedades aromáticas, volátil a temperatura ambiente, obtenido por extracción mecánica de toronja (*Citrus paradisi*) o naranja (*Citrus sinensi*) limpias, cultivadas en el país. Se extrae en frío, es tamizado, centrifugado y descerado. Posee un color naranja y su tonalidad varía en dependencia del fruto de procedencia: verde amarilloso a amarillo rojizo (si es de toronja blanca) o rojizo (si es de toronja pigmentada). Es un líquido claro prácticamente exento de trazas de ceras, con brillo. Aroma marcado que recuerda la corteza de la fruta de procedencia. Olor definido, acentuado, claramente identificable.



Certificación: Certificación ISO 9001-2015. Certificación HACCP. Certificación KOSHER.

Empresa exportadora:



Partida arancelaria:

Aceite exprimido en frío de naranja

33.01.1200

Aceite exprimido en frío de toronja

33.01.1920

Ubicación geográfica de la producción:

Jagüey Grande, Matanzas y Ceballos, Ciego Jagüey Grande, Matanzas, Cuba y Ceballos, Ciego de Ávila, Cuba.

Principales destinos de las exportaciones:

Holanda, Canadá, Israel.

VARIETADES:

Aceite exprimido en frío de naranja y Aceite exprimido en frío de toronja

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Bidones de acero UN approved.

ENVASE Y EMBALAJE:

Envase y Embalaje: El aceite es envasado en bidones de acero UN approved con peso neto de 180 kg \pm 5%, recubiertos interiormente con resina epóxica. Los envases se identifican con un código necesario para la trazabilidad del producto, mostrando, además: nombre del producto, número de lote, peso neto y bruto, tara, número del bidón y fecha de producción. Los bidones son de grado alimentario y cumplen con la Directiva EU 10/2011 y Directiva EU 1935/2004.

CADUCIDAD:

24 meses a partir de la fecha de producción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

A temperaturas entre 10 y 15°C en locales secos.

Información nutricional:

Densidad relativa (20/20°C): 0,8520 - 0,8600

Índice de refracción a 20°C: 1,4740 - 1,4790

Índice de rotación a 20°C: +91° a +96°

Solubilidad en alcohol: máx. 5 volúmenes

Residuos por evaporación: máx. 5,0 %

Grupos carbonilos expresados como decanal: 0.28 a 2.0 %

No contiene: aditivos, enzimas, alérgenos, organismos genéticamente modificados.

Son perfectos para tratamientos de aromaterapia y masajes. Nutre e hidrata la piel para dejarla suave y perfumada.

Aceite destilado

Características del producto:

Líquido transparente con propiedades aromáticas, volátil a temperatura ambiente, obtenido por destilación por arrastre con vapor del aceite extraído de forma mecánica de naranjas (*Citrus sinensi*) o de toronjas (*Citrus paradisi*) limpias. Incoloro, con fragancia característica de la fruta fresca, sin nota de oxidación ni olores extraños, sin partículas en suspensión ni separación en fases y con aspecto líquido transparente.



Certificación: Certificación ISO 9001-2015. Certificación HACCP. Certificación KOSHER.

Empresa exportadora:



Partida arancelaria:

Aceite destilado de naranja
33.01.1990
Aceite destilado de toronja
33.01.1990

Principales destinos de las exportaciones:

Israel, Canadá.

Ubicación geográfica de la producción:

Km 142, Jagüey Grande, Matanzas, Cuba.

VARIEDADES:

Aceite destilado de naranja de la variedad Valencia y Aceite destilado de toronja de la variedad Blanca y Rosada.

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Bidones de acero UN approved.

ENVASE Y EMBALAJE:

Envase y Embalaje: El aceite es envasado en bidones de acero UN approved con peso neto de 180 kg \pm 5%, recubiertos interiormente con resina epóxica. Los envases se identifican con un código necesario para la trazabilidad del producto, mostrando, además: nombre del producto, número de lote, peso neto y bruto, tara, número del bidón y fecha de producción. Los bidones son de grado alimentario y cumplen con la Directiva EU 10/2011 y Directiva EU 1935/2004.

CADUCIDAD:

24 meses a partir de la fecha de producción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

A temperaturas entre 10 y 15°C en locales secos.

Información nutricional:

Densidad relativa (20/20°C): 0,8400 - 0,8500

Índice de refracción a 20°C: 1,4700 - 1,4740

Índice de rotación a 20°C: +94° a +99°

Solubilidad en alcohol: máx. 5 volúmenes

Residuos por evaporación: máx. 5,0 %

Grupos carbonilos expresados como decanal: mín. 0,6 %

No contiene: aditivos, enzimas, alérgenos, organismos genéticamente modificados.

Yuca Parafinada

Características del producto:

Es una raíz de yuca sin pelar, que posee una cobertura de parafina la cual garantiza la conservación de las raíces garantizando la inactivación parcial de las enzimas presentes en los tejidos de la yuca, la disminución notable de la permeabilidad al oxígeno y control indirecto de la acción de las peroxidasas, la reducción de la pérdida de agua, la disminución de la contaminación con microorganismos por la acción de las temperaturas altas producidas por el tratamiento y el control de las fermentaciones por disminución del recuento de levaduras.

Categoría de producto:

01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial.

Principales destinos de las exportaciones:

Canadá, Reino Unido.

Partida arancelaria:

07.14.10

Ubicación geográfica de la producción: Matanzas



VARIEDADES:

Señorita, Censa -74725, Censa -746329, CMC-40, Inivít-E80+1.

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Bolsa de polietileno de 1000 g embalada en caja de cartón corrugado kraft con 15 unidades o canastillas plásticas con 24 unidades.

ENVASE Y EMBALAJE:

El producto terminado se pesa y se empaqueta en cajas de cartón, sin sobrepasar los 20 kg de peso para evitar la pérdida de la película de parafina por la fricción entre ellas en el transporte. El empaque contiene la información sobre la fecha del proceso y el peso. Finalmente, se llena el registro de inventarios, se controla el rendimiento del lote de proceso y se almacena en un lugar fresco, libre de humedad. Durante el transporte se debe evitar el exceso de calor y de humedad.

Valor nutricional

Valor energético (calorías) 1460 cal/kg.
Humedad 66%, Carbohidratos 35%.
Proteína 1,2%.
Grasa 0,2%.
Fibra 3,1%.
Ceniza 1,9%.
Calcio 330 mg/kg.
Fósforo 440 mg/kg.
Hierro 7 mg/kg.
Vitamina A 0,21 mg/kg.
Tiamina, 0,6 mg/kg.
Riboflavina 0,8 mg/kg.
Niacina 6 mg/kg.
Ácido ascórbico, 360 mg/kg.

Información nutricional:

La yuca es una buena fuente de carbohidratos, aporta minerales como magnesio, potasio, calcio o hierro, junto a vitamina C y otras del grupo B. Apenas contiene grasas, es fácilmente digerible y constituye una alternativa interesante para las personas que padecen intolerancia al gluten. También es considerada como la fuente de almidón más barata, de ahí que se utilice en gran cantidad de productos, desde la propia producción de almidón para alimentos -panadería y pastelería- a la industria no alimentaria para fabricar bolsas biodegradables o producir biodiésel.

Empresa exportadora:



Empresa Agroindustrial
VICTORIA DE GIRÓN

Carbón vegetal

Dichrostachys cinerea

Características del producto:

El carbón vegetal es un material combustible sólido, frágil y poroso con un alto contenido en carbono (del orden del 98 %). Se produce por calentamiento de madera y residuos vegetales, hasta temperaturas que oscilan entre 400 y 700 °C, en ausencia de aire.

Categoría de producto:
01 Productos de la agricultura, la horticultura y la jardinería comercial

Partida arancelaria:
44029000

Ubicación geográfica de la producción:

Toda la Isla de Cuba.

Principales destinos de las exportaciones:

Turquía, Grecia, España, Chipre, Portugal.

VARIEDADES:

Roturado de marabú

FORMAS DE

PRESENTACIÓN:

Sacos de Polipropileno o Papel entre 15-20 Kg. Sacos de Papel Kraft (3 Capas) de 10 Kg y 15 Kg. Sacos de Polipropileno (formato pequeño) 7,5 Kg. Sacos de Papel (formato pequeño) de 3,5 Kg, 4 Kg y 5 Kg.

ENVASE Y EMBALAJE:

Sacos de Polipropileno o papel multicapas entre 5-20 kg

transportada en contenedores

40 HQ. Pallets: 42 cajas de

cartón de 1 x 1, 2 x 1, 5 m

Propiedades

Este producto posee excelentes cualidades caloríficas, no produce chispas y es de larga duración respecto a maderas blandas y semiduras, Su granulometría es no menor de 30 mm y no mayor de 200 mm, con color uniforme y seco al tacto, con sonido metálico sin humo blanco y libre de cisco y carbonilla, sin la presencia de restos vegetales.

Usos del producto

El Carbón vegetal de Marabú es de origen cubano, elaborado con leña de Marabú posee excelentes cualidades caloríficas y ofrece una larga duración de las brasas. No produce chispas. Es indicado para su uso en hostelería, aportando un sabor especial a las carnes, pescados y verduras en los procesos de braseado.

Composición

Contenido de carbón (%) 76-82

Humedad, porcentaje por masa, Max. 6,0

Genizas, porcentaje por masa, Max. 3,0

Materia Volátil, porcentaje por masa Max. 10,0 -15,0

Certificación: NC: 580/2018

Empresa exportadora:



La Colmena Cubana

La miel de abejas es, sin dudas, un alimento especial vinculado desde tiempos de la colonia a la cultura del pueblo cubano. Su singularidad tiene el origen en las pro-pias características del medio natural donde se cultivan las plantas melíferas en Cuba, pues las abejas obtienen el néctar de la flora silvestre, predominantemente de las Campanillas Blanca y Morada, el Leñatero, el Romerillo de Costa, el Mangle y el Soplillo, en zonas frescas, bajo el genuino sol de Cuba, lo cual le confiere una personalidad exclusiva y la hace auténtica.

El manejo completamente natural de las colme-nas, sin el uso de ningún producto químico, nos permite tener productos totalmente naturales que son un bálsamo de salud para quienes los consumen.

Miel de Abejas

Cera de Abejas

Polen Seco de Abejas

Propoforte

Apiasmin

Propomiel

Panmiel

Propojal

Jalymel

Miel de Abejas

Categoría de producto:

02 Animales vivos y productos animales.

Partida arancelaria:

04090000

Ubicación geográfica de la producción:

En toda la isla de Cuba.

Principales destinos de las exportaciones:

Francia, España, Alemania, Guadalupe y Martinica, Canadá y Arabia Saudita.

Características del producto:

La miel cubana tiene la personalidad única del néctar de la flora silvestre que crece bajo el sol tropical de la isla. Entre estas plantas podemos mencionar las campanillas blancas y moradas, el leñatero, la costa romerillo, el manglar y el soplillo. Nuestras abejas relativamente dóciles producen mieles que destacan por su dulzura, agradable aroma y colores desde el ámbar oscuro y claro hasta el blanco y se pueden comparar con las mejores mieles del mundo. Se debe mencionar también la total ausencia de plaguicidas en las mieles cubanas, pues el manejo de las colmenas es totalmente ecológico y natural.

Información nutricional:

La miel de abejas posee un alto contenido de minerales, vitaminas, azúcares simples y una amplia gama de compuestos fenólicos, ácidos orgánicos y enzimas. Es antioxidante, energizante, inmunoestimulante, cicatrizante, antiséptico, laxante, diurético y bactericida. Tiene muchos beneficios, es reguladora del azúcar en la sangre, reductora del stress metabólico, promueve la recuperación del sueño, evita el estreñimiento, mejora la función cerebral, mejora problemas cutáneos y el acné, minimiza las alergias, previene la infección de heridas, quemaduras y úlceras; mejora los problemas de la piel y labios secos, mejora los ciclos menstruales y estimula el sistema inmunológico.

El consumo de miel de abejas es altamente beneficioso para nuestro cuerpo y salud. Se ha comprobado que es una gran fuente de energía y un estimulante de la formación de glóbulos rojos ya que posee ácido fólico. Además, ayuda a incrementar la producción de anticuerpos en el organismo.



VARIETADES:

Miel Convencional Polifloral, Miel Convencional Monofloral, Miel Orgánica Polifloral, Miel Orgánica Monofloral.

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Botellas de Cristal de 300 y 500 gramos, envase con forma de mascota, envase con forma de osito, frasco cilíndrico de 340, 500, 1000 y 1500 gramos, minidosis de plástico de 19 gramos, minidosis de cristal de 30 gramos y si se solicita en tambores de acero de 300 Kg.

ENVASE Y EMBALAJE:

De 12-18 botellas por caja de cartón. Peso neto entre 5.4 y 6.0 kg.

Pallets: 84 - 108 cajas por pallets entre 504.0 - 583.2 kg

Empresa exportadora:



Cera de Abejas

Categoría de producto:

02 Animales vivos y productos animales.

Partida arancelaria:

15219091

Ubicación geográfica de la producción:

En toda la isla de Cuba.

Principales destinos de las exportaciones:

Francia, España, Alemania, Guadalupe y Martinica.



Empresa exportadora:



Características del producto:

La cera de abejas producida en Cuba tiene colores desde un blanco claro hasta un rojizo oscuro. Las características generales de la misma están en correspondencia con los estándares internacionales para este tipo de producto. Los análisis también muestran que la cera cubana es completamente natural, pura en un 100 %, sin ningún tipo de aditivos o sustancia usados para adulterar este producto. De igual forma los análisis de residuos de pesticidas y otros contaminantes muestran que la cera cubana está completamente libre de residuos de pesticidas u otros contaminantes, por lo que puede considerarse una cera completamente natural.

Información nutricional:

La cera de abeja tiene muchos usos tradicionales. En algunos países de Asia y África, es utilizada para crear tejidos de batik y en la fabricación de pequeños adornos de metal por medio del método de la cera fundida. Es ampliamente usada como agente impermeabilizante para la madera y el cuero y para el refuerzo de hilos. Es usada en la industria de los poblados, tales como fábricas de velas y como ingrediente para ungüentos, medicinas, jabones y betunes. Tiene una excelente demanda en el mercado mundial.

Clase 1. Colada por un tamiz con abertura de 2.1 mm, sin borras en la parte inferior.

Clase 2. Todo producto que incumpla las especificaciones de la clase 1.

VARIEDADES:

Cera de Abejas en Bloques, Cera de Abejas Laminada.

FORMAS DE

PRESENTACIÓN:

Frasco ámbar Pet de 160 y 250 ml, tanquetas plásticas de 13 y 25 Kg y si se solicita en tambores de acero de 300kg.

ENVASE Y EMBALAJE:

Cera de Abejas en Bloques - Estibados en europallet, retractilados y flejados.
Cera de Abejas Laminada - Las láminas embaladas en cajas de cartón de 10 Kg netos, estibadas en pallets, retractiladas y flejadas.

COMPOSICIÓN

Índice	Especificaciones	
	Mínimo	Máximo
Punto de Fusión 0 °C	16	65
Densidad a 25 °C	0.961	0.97
Índice de refracción a 75 C	1.44	1.4451
Índice de Yodo (g/100g)	8	15
Índice de acidez (mgKOH/g)	17	22
Índice de saponificación (mgKOH/g)	86	102
No. De relación Ester/acidez	3.6	4.3
Impurezas	Sin impurezas	

Polen Seco de Abejas

Categoría de producto:

02 Animales vivos y productos animales

Partida arancelaria:

04100000

Ubicación geográfica de la producción:

En toda la isla de Cuba.

Principales destinos de las exportaciones:

Francia, Guadalupe, Martinica y Eslovenia.



VARIEDADES:

Polen Seco de Abejas en frascos, Polen Seco de Abejas a granel.

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Frasco de cristal y frasco PET transparente de 220 gr. Bolsas plásticas en tanquetas plásticas de 13 y 25 Kg.

ENVASE Y EMBALAJE:

Polen Seco de Abejas en frascos - Cajas de cartón de 10 Kg netos, estibadas en europallet, retractilados y flejados.

Polen Seco de Abejas en bolsas plásticas - Bolsas embaladas en tanquetas plásticas de 13 y/o 25 Kg, estibadas en europallets, retractilados y flejados.

Características del producto:

El polen apícola es el polen de las flores recogido por las abejas melíferas y aglutinado por éstas con néctar y sustancias salivares hasta formar "granos de polen apícola" que transportan a las colmenas en los cestillos de sus patas posteriores y que el apicultor recolecta en la trampa de polen. El polen fresco contiene alrededor del 40 % de agua a temperatura ambiente (14- 20 °C) se fermenta y enmohece. Sus proteínas, grasas, glúcidos y enzimas se degradan rápidamente. Para conservarlo utilizamos el secado o congelación.

Información nutricional:

El polen es un superalimento con valores nutricionales muy completos y provechosos para la salud. Entre estos, se destacan su capacidad para mejorar el rendimiento físico e intelectual, subir las defensas y combatir los déficits nutricionales.

COMPOSICIÓN

Componentes	Resultados generales cuantitativos y cualitativos
Proteínas	19 – 30 %
pH	4,20 – 6,00
Azúcares totales	30 – 46 %
Energía	246 – 300 Kcal/100 g
Fibra alimentaria	Celulosa, hemicelulosa, almidón, ligninas y pectinas
Humedad	5 – 8 %
Aminoácidos libres	22 – 50 mg/g
Vitaminas	Complejo B completo, Provitamina A, C, D, E
Enzimas	Fosfatasa, amilasa, cetilasa e invertasa
Cofactores enzimáticos	Biotina, glutatión, el NAD y nucleótidos
Minerales	2,4 – 6,4 % (potasio (0,3 – 1,2), sodio (0,1 – 0,2),
Elementos trazas	calcio (0,03 – 1,2), magnesio (0,1 – 0,4), fósforo (0,3 – 0,8), azufre (0,2 – 0,4)
Lípidos	1 – 20 % fosfolípidos, glicéridos, ácidos grasos libres (linoléico, linolénico y araquidónico), esteroides (precursores de los andrógenos), hidrocarburos y terpenos

Empresa exportadora:



Propoforte

Categoría de producto:

02 Animales vivos y productos animales.

Partida arancelaria:

2106909849

Ubicación geográfica de la producción:

Planta de Envasado, Carretera a El Cano - Wajay, Km 0, La Lisa, La Habana, Cuba.

Principales destinos de las exportaciones:

Francia, España, Alemania, Guadalupe y Martinica



Empresa exportadora:



Características del producto:

Compuesto por una mezcla de Miel de abejas, Jalea Real, Propóleos y Pan de Abejas Industrial. Alto valor nutritivo, antianémico. Protector de las vías respiratorias. Aumenta el vigor muscular, potencializa el cerebro y mejora el intelecto. Mejora las funciones de la próstata. Antiviral, antimicrobiano, antioxidante e inmunoestimulante.

Información nutricional:

Resultado de la combinación de todos los productos que ofrece la colmena, el Propoforte es elaborado a partir de la mezcla de miel, pan de abejas, jalea real y extracto de propóleos, es un producto de alto valor nutritivo y reconstituyente. El PROPOFORTE reúne todos los principios activos de los alimentos que ofrece la colmena y en consecuencia es un gran reconstructor del funcionamiento del organismo contra los procesos oxidativos y el envejecimiento, aumenta el vigor muscular, potencializa el cerebro y mejora las funciones digestivas y hepáticas. Sus efectos repercuten en la capacidad del organismo para enfrentar los virus, las infecciones, los radicales libres y la depresión del sistema inmune.

VARIEDADES:

- Producto mezclado usando miel polifloral convencional
- Producto mezclado usando miel monofloral convencional
- Producto mezclado usando miel orgánica polifloral
- Producto mezclado usando miel orgánica monofloral

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Frasco ámbar Pet de 160 y 250 ml. Tanquetas plásticas de 13 y 25 Kg. Si se solicita en tambores de acero de 300 Kg.

ENVASE Y EMBALAJE:

Frascos PET color Ámbar de 160 gr. Cada caja con 20 unidades. Peso Neto por caja 3.20 Kg y Peso Bruto 4.10 Kg. 55 cajas por pallet y 550 cajas por contenedor. retractiladas y flejadas.

COMPOSICIÓN

Calorías (Kcal/100g) \geq 295

Humedad $<$ 25

Proteínas (%) \geq 0.2

Grasas (%) 0

Carbohidratos (%) \geq 65

Total Carbohidratos (%) \geq 70

Miel, Jalea Real, Propóleo y Pan de Abeja Industrial

Apiasmin

Categoría de producto:

02 Animales vivos y productos animales.

Partida arancelaria:

2106909849

Ubicación geográfica de la producción:

Planta de Envasado, Carretera a El Cano - Wajay, Km 0, La Lisa, La Habana, Cuba.

Principales destinos de las exportaciones:

Francia, España, Alemania, Guadalupe y Martinica



Empresa exportadora:



Características del producto:

Compuesto por una mezcla de Miel de abejas, Propóleo y Pan de Abejas Industrial. Alto valor nutritivo. Recomendado para recuperar energías físicas, mentales y sexuales, incrementando el vigor, la resistencia al esfuerzo y el bienestar general. Antianémico. Inmunoestimulante. Mejora las funciones de la próstata. Aumenta la respuesta cardiovascular. Antiviral, antimicrobial, antioxidante e inmunoestimulante.

Información nutricional:

La combinación de miel, propóleos y polen productos de la privilegiada riqueza florística de Cuba confieren un sabor balanceado y muy agradable donde predominan notas entre ácido y dulce. Entre las principales bondades del Apiasmin están su alto valor nutritivo y energético, su poder estimulante del sistema inmunológico y su capacidad de nutrir balanceadamente para lograr un estado fisiológico equilibrado, por lo que se recomienda en la alimentación de personas anémicas, inmunodeprimidas, niños de más de 2 años, ancianos y convalecientes y para combatir los efectos indeseables del estrés y la depresión.

VARIEDADES:

- Producto mezclado usando miel polifloral convencional
- Producto mezclado usando miel monofloral convencional
- Producto mezclado usando miel orgánica polifloral
- Producto mezclado usando miel orgánica monofloral

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Frasco ámbar Pet de 160 y 250 ml. Tanquetas plásticas de 13 y 25 Kg. Si se solicita en tambores de acero de 300 Kg.

ENVASE Y EMBALAJE:

Frascos PET color Ámbar de 160 gr. Cada caja con 20 unidades. Peso Neto por caja 3.20 Kg y Peso Bruto 4.10 Kg. 55 cajas por pallet y 550 cajas por contenedor.

COMPOSICIÓN

Calorías (Kcal/100g) \geq 315

Humedad $<$ 25

Proteínas (%) \geq 0.2

Grasas (%) 0

Carbohidratos (%) \geq 65

Total Carbohidratos (%) \geq 70

Miel, Propóleo y Pan de Abejas Industrial

Propomiel

Categoría de producto:

02 Animales vivos y productos animales.

Partida arancelaria:

2106909849

Ubicación geográfica de la producción:

Planta de Envasado, Carretera a El Cano - Wajay, Km 0, La Lisa, La Habana, Cuba.

Principales destinos de las exportaciones:

Francia, España, Alemania, Guadalupe y Martinica



Empresa exportadora:



Características del producto:

Compuesto por una mezcla de Miel de abejas y Propóleos. Protector de las vías respiratorias. Regenerador en casos de agotamiento, anemia, estrés y convalecencia. Energético y vigorizante. Inmunoestimulante. Antiséptico y cicatrizante. Antiviral, antimicrobial, antioxidante e inmunoestimulante.

Información nutricional:

Elaborado a partir de la combinación de miel de abejas y extracto de propóleos, el Propomiel es un complemento ideal en la protección de niños y adultos. Por su alto valor estimulante y energético, su acción protectora de las vías respiratorias y su poder inmunoestimulante este producto se recomienda en casos en que se requiera reforzar la capacidad del organismo para resistir y eliminar las afecciones respiratorias. La miel cubana libre de aditivos, preservantes y contaminantes, es el vehículo esencial de este producto que combina el poder germicida, conocido tradicionalmente en la miel, con la capacidad antibiótica e inmunoestimulante del Propóleo para lograr una combinación altamente eficaz en las afecciones respiratorias. Por su acción estimulante en el sistema inmune se emplea como regenerador en casos de infecciones repetitivas, estrés y convalecientes. Es una alternativa eficaz para el consumo de propóleos en niños de 2 años en adelante.

VARIEDADES:

- Producto mezclado usando miel polifloral convencional
- Producto mezclado usando miel monofloral convencional
- Producto mezclado usando miel orgánica polifloral
- Producto mezclado usando miel orgánica monofloral

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Frasco ámbar Pet de 160 y 250 ml. Tanquetas plásticas de 13 y 25 Kg. Si se solicita, en tambores de acero de 300 Kg.

ENVASE Y EMBALAJE:

Frascos PET color Ámbar de 160 gr. Cada caja con 20 unidades. Peso Neto por caja 3.20 Kg y Peso Bruto 4.10 Kg. 55 cajas por pallet y 550 cajas por contenedor.

COMPOSICIÓN

Calorías (Kcal/100g) \geq 315

Humedad < 25

Proteínas (%) \geq 0.2

Grasas (%) 0

Carbohidratos (%) \geq 65

Total Carbohidratos (%) \geq 70

Miel y Propóleo

Panmiel

Categoría de producto:

02 Animales vivos y productos animales.

Partida arancelaria:

2106909849

Ubicación geográfica de la producción:

Planta de Envasado, Carretera a El Cano - Wajay, Km 0,
La Lisa, La Habana, Cuba.

Principales destinos de las exportaciones:

Francia, España, Alemania,
Guadalupe y Martinica



Empresa exportadora:



Características del producto:

Compuesto por una mezcla de Miel de abejas y Pan de Abejas Industrial. Alto valor nutritivo. Provee energía y vitalidad. Combate el estrés, la anemia, la depresión, el agotamiento físico y mental. Mejora las funciones de la próstata. Antiviral, antimicrobial, antioxidante e inmunoestimulante.

Información nutricional:

Resultado de la unión de miel de abejas y polen -en forma de Pan de abejas-, el Panmiel es un complemento excelente para la alimentación de niños mayores de 2 años de edad, ancianos y embarazadas. Por su alto contenido en sustancias biológicamente activas, vitaminas del complejo B, elementos minerales: hierro, cobre, zinc, otros micro elementos y aminoácidos, el Panmiel mejora las funciones digestivas, la asimilación de los alimentos a nivel intestinal y contribuye al mejor funcionamiento de la próstata. El Panmiel se recomienda como antianémico al tiempo que se emplea para mantener la energía y la vitalidad.

VARIEDADES:

- Producto mezclado usando miel polifloral convencional
- Producto mezclado usando miel monofloral convencional
- Producto mezclado usando miel orgánica polifloral
- Producto mezclado usando miel orgánica monofloral

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Frasco ámbar Pet de 160 y 250 ml. Tanquetas plásticas de 13 y 25 Kg. Si se solicita, en tambores de acero de 300 Kg.

ENVASE Y EMBALAJE:

Frascos PET color Ámbar de 160 gr. Cada caja con 20 unidades. Peso Neto por caja 3.20 Kg y Peso Bruto 4.10 Kg. 55 cajas por pallet y 550 cajas por contenedor.

COMPOSICIÓN

Calorías (Kcal/100g) \geq 325

Humedad < 25

Proteínas (%) \geq 0.2

Grasas (%) 0

Carbohidratos (%) \geq 65

Total Carbohidratos (%) \geq 70

Miel y Pan de Abejas Industrial

Propojal

Categoría de producto:

02 Animales vivos y productos animales.

Partida arancelaria:

2106909849

Ubicación geográfica de la producción:

Planta de Envasado, Carretera a El Cano - Wajay, Km 0,
La Lisa, La Habana, Cuba.

Principales destinos de las exportaciones:

Francia, España, Alemania,
Guadalupe y Martinica



Características del producto:

Compuesto por una mezcla de Miel de abejas, Jalea Real y Propóleos. Posee efecto antibacteriano, regenerador, antianémico, expectorante, antioxidante y actúa sobre los radicales libres. Estimula las funciones vitales del organismo. Antiviral, antimicrobial, antioxidante e inmunoestimulante.

VARIEDADES:

- Producto mezclado usando miel polifloral convencional
- Producto mezclado usando miel monofloral convencional
- Producto mezclado usando miel orgánica polifloral
- Producto mezclado usando miel orgánica monofloral

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Frasco ámbar Pet de 160 y 250 ml. Tanquetas plásticas de 13 y 25 Kg. Si se solicita, en tambores de acero de 300 Kg.

ENVASE Y EMBALAJE:

Frascos PET color Ámbar de 160 gr. Cada caja con 20 unidades. Peso Neto por caja 3.20 Kg y Peso Bruto 4.10 Kg. 55 cajas por pallet y 550 cajas por contenedor.

COMPOSICIÓN

Calorías (Kcal/100g) ≥ 325

Humedad < 25

Proteínas (%) ≥ 0.2

Grasas (%) 0

Carbohidratos (%) ≥ 65

Total Carbohidratos (%) ≥ 70

Miel, Propóleo y Jalea Real

Empresa exportadora:



Jalymel

Categoría de producto:

02 Animales vivos y productos animales.

Partida arancelaria:

2106909849

Ubicación geográfica de la producción:

Planta de Envasado, Carretera a El Cano - Wajay, Km 0,
La Lisa, La Habana, Cuba.

Principales destinos de las exportaciones:

Francia, España, Alemania,
Guadalupe y Martinica



Empresa exportadora:



Características del producto:

Compuesto por una mezcla de Miel de abejas y Jalea Real. Energizante, antidepresivo, antiséptico, laxante, sedante, contribuye al aumento considerable del peso y la fuerza muscular, inmunoestimulante, aumenta el peristaltismo intestinal. Antiviral, antimicrobial, antioxidante e inmunoestimulante.

VARIEDADES:

- Producto mezclado usando miel polifloral convencional
- Producto mezclado usando miel monofloral convencional
- Producto mezclado usando miel orgánica polifloral
- Producto mezclado usando miel orgánica monofloral

FORMAS DE PRESENTACIÓN:

Frasco ámbar Pet de 160 y 250 ml. Tanquetas plásticas de 13 y 25 Kg. Si se solicita, en tambores de acero de 300 Kg.

ENVASE Y EMBALAJE:

Frascos PET color Ámbar de 160 gr. Cada caja con 20 unidades. Peso Neto por caja 3.20 Kg y Peso Bruto 4.10 Kg. 55 cajas por pallet y 550 cajas por contenedor.

COMPOSICIÓN

Calorías (Kcal/100g) ≥ 325

Humedad < 25

Proteínas (%) ≥ 0.2

Grasas (%) 0

Carbohidratos (%) ≥ 65

Total Carbohidratos (%) ≥ 70

Miel y Jalea Real

Servicios Científicos - Técnicos

El Grupo Empresarial Agrícola cuenta con siete entidades de ciencia, tecnología e innovación las cuales se especializan en diferentes cultivos. Integradas por un personal altamente calificado, realizan la actividad de investigación generando productos y servicios respetuosos al medio ambiente y de gran impacto en la producción. Cítricos Caribe S.A. es la empresa del Grupo Empresarial Agrícola encargada de las exportaciones de los servicios científico-técnicos.

- *Aprovisionamiento a embarcaciones*
- *Asesoría y transferencia de tecnologías agrícolas de arroz y granos*
- *Asesoría y transferencia de tecnologías agrícolas de raíces, rizomas, tubérculos*
- *Asesoría y transferencia de tecnologías agrícolas*
- *Asistencia técnica agrícola especializada en granos y arroz*
- *Asistencia técnica agrícola especializada*
- *Diagnóstico Técnico*
- *Entrenamientos, cursos, pasantías*
- *Asesoría, consultoría y capacitación en buenas prácticas agrícolas en la producción de granos y arroz*
- *Asesoría, consultoría y capacitación en buenas prácticas agrícolas*

Aprovisionamiento a embarcaciones

Clasificación del servicio:

63 Alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas

Características del servicio:

Abastecimiento a todo tipo de embarcaciones de productos frescos tales como frutas, vegetales, raíces y granos. Además, se incluyen en nuestro nomenclador productos industrializados como jugos, frutas en conserva, mermeladas, vegetales congelados, puré de tomate, miel, etc.

PROGRAMAS O LÍNEAS DE NEGOCIO:

1. Enriquecimiento constante de la oferta comercial.
2. Gestión eficiente de la cadena de suministro.
3. Actualización de la infraestructura logística.
4. Capacitación de todo el personal involucrado.
5. Captación de clientes mediante promoción.

Principales destinos de las exportaciones:

Buques comerciales, buques de placer tales como cruceros, megayates y mediocruceros; buques de escuela y buques de armada.

Empresa exportadora:



Asesoría y transferencia de tecnologías agrícolas de arroz y granos

Clasificación del servicio:

82 Servicios profesionales, científicos y técnicos

Principales destinos de las exportaciones:

El Caribe, América Central y África.

PROGRAMAS O LÍNEAS DE NEGOCIO:

1. Tecnologías de preparación de suelo para arroz (*Oryza sativa*), maíz (*Zea mays*), frijol (*Phaseolus vulgaris*) y otros granos.
2. Tecnología para la producción de semilla de arroz (*Oryza sativa*), frijol (*Phaseolus vulgaris*), maíz (*Zea mays*), y otros granos con diferentes categorías.
3. Tecnología de manejo de cultivo de arroz (*Oryza sativa*), maíz (*Zea mays*), frijol (*Phaseolus vulgaris*) y otros granos. (época de siembra, nutrición, manejo integrado de plagas, riego).
4. Tecnología de producción de arroz (*Oryza sativa*), maíz (*Zea mays*), frijol (*Phaseolus vulgaris*) y otros granos.
5. Tecnologías de cosecha, pos-cosecha y beneficio de los cultivos de arroz (*Oryza sativa*), maíz (*Zea mays*), frijol (*Phaseolus vulgaris*) y otros granos.
6. Tecnología para la obtención de arroz integral.
7. Tecnología del blanqueo del grano de arroz (*Oryza sativa*).

Características del servicio:

Exportación de servicio Modo 4: Presencia de personas físicas. El exportador se traslada al país del importador para prestar el servicio de Asesoría y transferencia de tecnología de arroz y granos.

Certificación
NC-ISO 9001:2015

Empresa exportadora:



Asesoría y transferencia de tecnologías agrícolas de raíces, rizomas, tubérculos

Clasificación del servicio:

82 Servicios profesionales, científicos y técnicos



Características del servicio:

Exportación de servicio Modo 4:
Presencia de personas físicas. El exportador se traslada al país del importador para prestar el servicio de Asesoría y transferencia de tecnología de arroz y granos.

PROGRAMAS O LÍNEAS DE NEGOCIO:

1. Asesoría técnica especializada en la aplicación de tecnologías para la micropropagación "in vitro" de raíces, rizomas y tubérculos tropicales, plátanos, bananos y papaya. Tecnología para la producción de semilla de arroz (*Oryza sativa*), frijol (*Phaseolus vulgaris*), maíz (*Zea mays*), y otros granos con diferentes categorías.
2. Asesoría técnica especializada en la aplicación de tecnologías para el uso de las raíces, rizomas, tubérculos tropicales en la alimentación animal.
3. Asesoría técnica especializada en la aplicación de tecnologías para el uso de hongos micorrizógenos en la producción de raíces, rizomas, tubérculos, plátanos, bananos, papaya, hortalizas y granos.
4. Tecnología integral para la producción de papaya (Carica papaya Lin. var. Maradol Roja)

Certificación
NC-ISO 9001:2015

Empresa exportadora:



Principales destinos de las exportaciones:
El Caribe, América Central y África.

Asesoría y transferencia de tecnologías agrícolas

Clasificación del servicio:

82 Servicios profesionales, científicos y técnicos



PROGRAMAS O LÍNEAS DE NEGOCIO:

1. Tecnologías de cosecha y postcosecha de frutas, vegetales y granos.
2. Tecnología para la producción y manejo de biofertilizantes y bioestimuladores microbianos para una agricultura sostenible.

Características del servicio:

Exportación de servicio Modo 4:
Presencia de personas físicas. El exportador se traslada al país del importador para prestar el servicio de asesoría y transferencia de tecnologías agrícolas.

Certificación
NC-ISO 9001:2015

Empresa exportadora:



Principales destinos de las exportaciones:
El Caribe, América Central y África.

Asistencia técnica agrícola especializada en granos y arroz

Clasificación del servicio:

82 Servicios profesionales, científicos y técnicos



PROGRAMAS O LÍNEAS DE NEGOCIO:

1. Diseño y explotación de sistemas de riego en arroceras.
2. Diseño y construcción de obras hidrométricas para regular y medir el volumen de agua.
3. Diseño de nivelación de las áreas a explotar con el cultivo de arroz (*Oryza sativa*).
4. Diseño y selección de áreas para cultivar frijol (*Phaseolus vulgaris*), maíz (*Zea mays*) y otros granos.
5. Diseño de programas de mejoramiento genético para la obtención de nuevas variedades.
6. Procesos agroindustriales en los cultivos de arroz (*Oryza sativa*), frijol (*Phaseolus vulgaris*), maíz (*Zea mays*), y otros granos.

Características del servicio:

Exportación de servicio Modo 4: Presencia de personas físicas. El exportador se traslada al país del importador para prestar los servicios de asistencia técnica agrícola especializada en granos y arroz.

Principales destinos de las exportaciones:

El Caribe, América Central y África.

Certificación
NC-ISO 9001:2015

Empresa exportadora:



Asistencia técnica agrícola especializada

Clasificación del servicio:

82 Servicios profesionales, científicos y técnicos



Características del servicio:

Exportación de servicio Modo 4: Presencia de personas físicas. El exportador se traslada al país del importador para prestar los servicios de asistencia técnica agrícola especializada.

PROGRAMAS O LÍNEAS DE NEGOCIO:

1. Para el establecimiento de infraestructura agroindustrial a pequeña y mediana escala para la transformación de Ním. Fabricación de productos derivados y su control de la calidad.
2. Implementación de programas de Manejo Integrado de Plagas con énfasis en el empleo de bioplaguicidas y tácticas etológicas.

Principales destinos de las exportaciones:

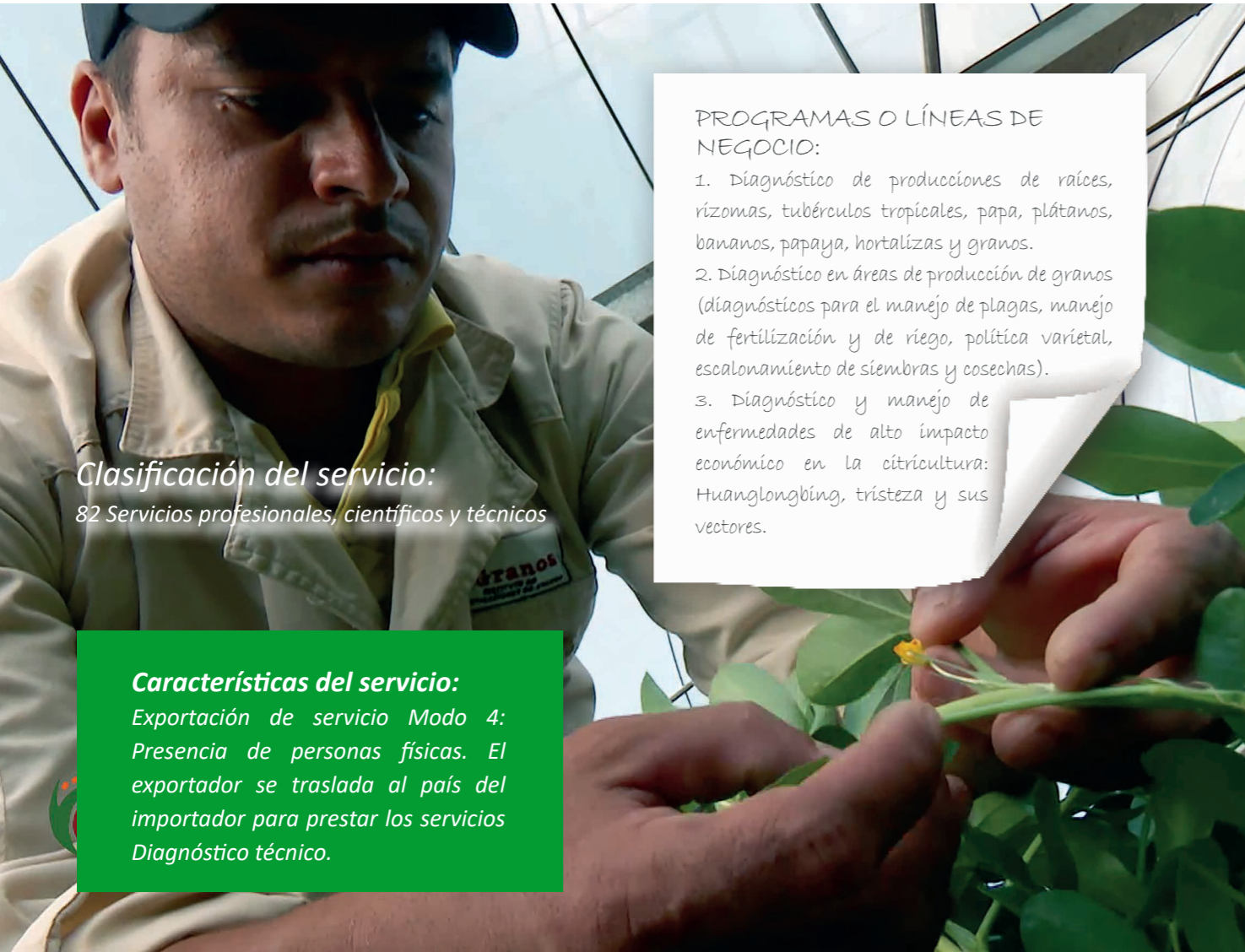
El Caribe, América Central y África.

Certificación
NC-ISO 9001:2015

Empresa exportadora:



Diagnóstico Técnico



Clasificación del servicio:

82 Servicios profesionales, científicos y técnicos

PROGRAMAS O LÍNEAS DE NEGOCIO:

1. Diagnóstico de producciones de raíces, rizomas, tubérculos tropicales, papa, plátanos, bananos, papaya, hortalizas y granos.
2. Diagnóstico en áreas de producción de granos (diagnósticos para el manejo de plagas, manejo de fertilización y de riego, política varietal, escalonamiento de siembras y cosechas).
3. Diagnóstico y manejo de enfermedades de alto impacto económico en la citricultura: Huanglongbing, tristeza y sus vectores.

Características del servicio:

Exportación de servicio Modo 4:
Presencia de personas físicas. El exportador se traslada al país del importador para prestar los servicios Diagnóstico técnico.

Certificación
NC-ISO 9001:2015

Empresa exportadora:



Principales destinos de las exportaciones:
El Caribe, América Central y África.

Entrenamientos, cursos, pasantías



Clasificación del servicio:

82 Servicios profesionales, científicos y técnicos

Características del servicio:

Este Servicio se puede realizar en las modalidades

Modo 1: Suministro fronterizo (el servicio cruza la frontera).

Modo 2: Consumo en el extranjero (el cliente se desplaza a consumir el servicio al país del exportador)

Modo 4: Presencia de personas físicas (personas naturales del exportador se desplazan al país del importador para brindar su servicio).

PROGRAMAS O LÍNEAS DE NEGOCIO:

1. Sistemas urbanos, suburbanos y periurbanos de producción de alimentos.
2. Conservación de recursos fitogenéticos.
3. Desarrollo rural.
4. Creación de capacidades para Técnicos y Productores de raíces, rizomas y tubérculos.
5. Mejoramiento genético en los cultivos hortícolas tomate, pimiento y melón.
6. Producciones más limpias de hortalizas.
7. Talleres y cursos de capacitación en tecnologías de producción de granos.
8. Especializaciones en los cultivos de granos.

Certificación
NC-ISO 9001:2015

Empresa exportadora:

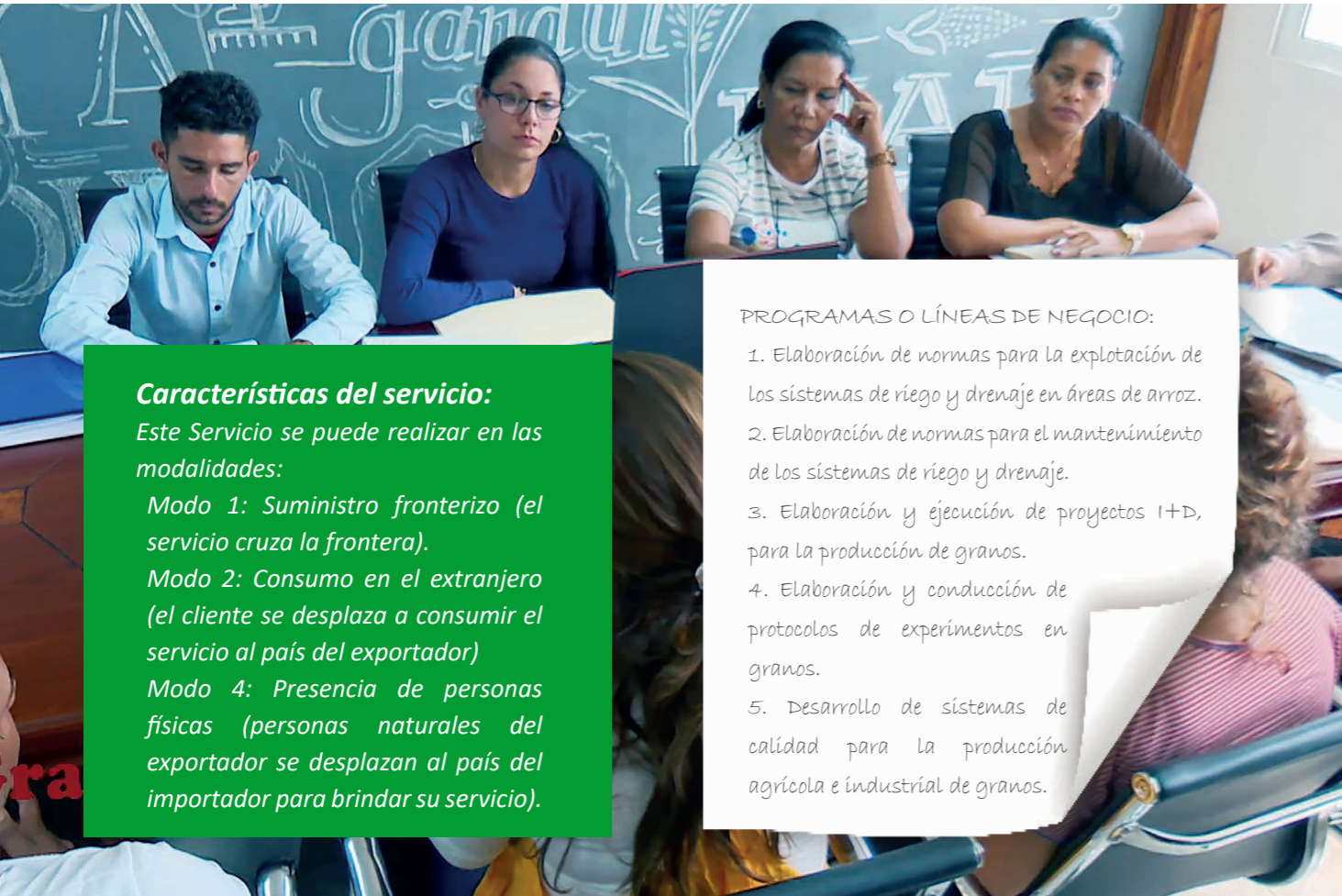


Principales destinos de las exportaciones:
El Caribe, América Central y África.

Asesoría, consultoría y capacitación en buenas prácticas agrícolas en la producción de granos y arroz

Clasificación del servicio:

82 Servicios profesionales, científicos y técnicos



Características del servicio:

Este Servicio se puede realizar en las modalidades:

Modo 1: Suministro fronterizo (el servicio cruza la frontera).

Modo 2: Consumo en el extranjero (el cliente se desplaza a consumir el servicio al país del exportador)

Modo 4: Presencia de personas físicas (personas naturales del exportador se desplazan al país del importador para brindar su servicio).

PROGRAMAS O LÍNEAS DE NEGOCIO:

1. Elaboración de normas para la explotación de los sistemas de riego y drenaje en áreas de arroz.
2. Elaboración de normas para el mantenimiento de los sistemas de riego y drenaje.
3. Elaboración y ejecución de proyectos I+D, para la producción de granos.
4. Elaboración y conducción de protocolos de experimentos en granos.
5. Desarrollo de sistemas de calidad para la producción agrícola e industrial de granos.

Certificación
NC-ISO 9001:2015

Empresa exportadora:



Principales destinos de las exportaciones:

El Caribe, América Central y África.

Asesoría, consultoría y capacitación en buenas prácticas agrícolas

Clasificación del servicio:

82 Servicios profesionales, científicos y técnicos



Características del servicio:

Este Servicio se puede realizar en las modalidades:

Modo 1: Suministro fronterizo (el servicio cruza la frontera).

Modo 2: Consumo en el extranjero (el cliente se desplaza a consumir el servicio al país del exportador)

Modo 4: Presencia de personas físicas (personas naturales del exportador se desplazan al país del importador para brindar su servicio).

PROGRAMAS O LÍNEAS DE NEGOCIO:

1. Para la producción de plántulas, cultivo, producción y Post-cosecha de Papaya Maradol Roja. Venta de semilla de alta calidad genética.
2. Para la producción de raíces, rizomas, tubérculos, plátanos y bananos, papaya, hortalizas y granos.
3. Para la producción de frutas, vegetales y granos.
4. En los sistemas de cultivos protegidos en condiciones tropicales.
5. En el Sistema Productivo Extensionista de la Agricultura Urbana y Periurbana.
6. Asesoría Técnica para la implementación del Protocolo de Buenas Prácticas Agrícolas (GLOBALGAP) en el sector hortofrutícola.
7. Asesoría Técnica para la implementación de un Sistema de Gestión de la Calidad según la NC-ISO 9001:2015 en empresas productoras y exportadoras de alimentos e institutos de investigación relacionados.

Principales destinos de las exportaciones:

El Caribe, América Central y África.

Certificación
NC-ISO 9001:2015

Empresa exportadora:



*Comercializando
lo más auténtico de la
Agricultura Cubana*



GRUPO EMPRESARIAL AGRÍCOLA

*Ave. Independencia No. 11111 esq. Vento,
Boyeros, La Habana, Cuba*

+(53) 7 643 8227; +(53) 7 643 8315 ext. 101; +(53) 7 643 8317

GAG
GRUPO AGRÍCOLA