

MANGO

Producto: Mango.

Variedad: Ataulfo Tommy.

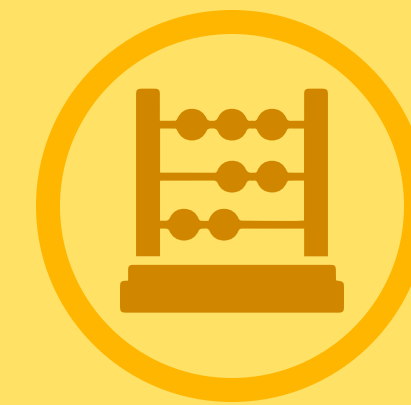
Nombre Científico:
Manguífera índica.

Fruto succulento, carnosos, de forma arrinonada u oval, de color verdoso, amarillento, rojizo, muy dulce y que encierra un hueso o cavozo grande, aplanado, rodeado de una cubierta leñosa; los hay esféricos y aplanados, como el mango de Manila, que es de los más apreciados; su contenido alcanza más del 20% en azúcares.

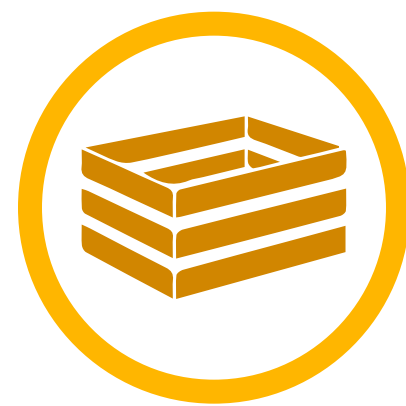


Calibres:

4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12,
14, 16, 18, 20.



Piezas por caja:
variable según calibre.



Envase:
caja de cartón.



Peso por caja:
4 kg.





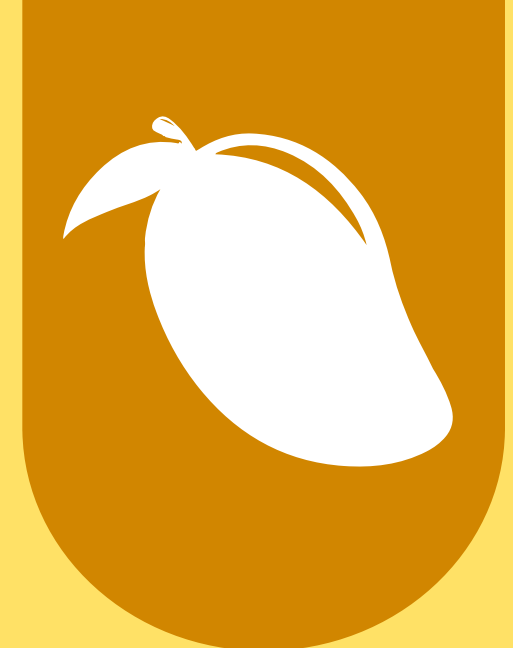
Embalaje:

20 pallets por contenedor.
900 kg por pallet aprox.
210 a 221 cajas de 4 kg
por pallet.



Transporte:

contenedor de 40' con
atmósfera controlada (peso
total 18 ton aproximadamente).



Manejo:

Temperatura de 4 a 6 °C.



Temporada de producción:

Ataulfo: febrero a agosto.

Tommy: marzo a julio.

Temporada ideal:

febrero a mayo.

