



SABINA AGROALIMENTOS SAS
COMERCIALIZADORA INTERNACIONAL
Agroindustria de Alimentos y Exportaciones

FICHA TÉCNICA

BRÓCOLI

NOMBRE DEL PRODUCTO	BRÓCOLI
DESCRIPCIÓN	Es una hortaliza que contiene gran cantidad de vitaminas, por lo que es conocido a nivel mundial. Posee abundantes cabezas florales carnosas de color verde, dispuestas en forma de árbol sobre ramas.que nacen de un grueso tallo comestible.
ESPECIFICACIONES GENERALES	Nombre científico: Brassica oleracea var. Itálica Nombre comercial: Brócoli El producto debe estar entero, sano sin grumos extraños, ni enfermedades, limpio sin ninguna suciedad, con un color verde típico de esta hortaliza, y su aspecto debe ser lo más fresco posible. Debe estar libre de presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
USOS Y PREPARACIÓN	El brócoli es un vegetal muy versátil que se destaca por su alto contenido de antioxidantes, fibra y vitaminas. Su uso preferencial es preparándolo al vapor, hervido, salteado o al horno, y es ideal para ensaladas, cremas, o como guarnición. Para conservar su color y nutrientes (vitamina C), se recomienda evitar hervirlo en exceso. Como producto precocido, se sugiere cocinar de 3 a 5 minutos, enfriarlo y utilizarlo en ensaladas y afines. Hervido: En agua hirviendo con sal, cocinar por 3 minutos. Salteado o al horno: Saltear en sartén con aceite de 2 a 3 minutos, o ásaló a 180 °C.
TRANSPORTE	Para largas distancias, se recomienda el transporte refrigerado
CALIDAD	Todo lote va acompañado de un Certificado de Calidad y Peso, emitido por empresa especializada con acreditación para el comercio internacional.
ENVASE	Primario. Bolsa de polietileno Secundario: Caja de cartón corrugado. Por 10 kg. aprox.
PARTIDA ARANCELARIA	Los demás: 07.10.80.90.00

