

Descripción del Producto

Nombre del producto:

MANGO Descripción:

El Perú es relativamente joven en la producción de mango, pues hace aproximadamente cuarenta años se introdujeron las variedades rojas de exportación: Haden, Kent y Tommy Atkins.

El mango peruano se produce principalmente en la costa norte del Perú, en los departamentos de Piura, Lambayeque y La Libertad. Para los conocedores el mango peruano es el mejor de todos, debido a que se produce en un trópico seco, donde no hay lluvias y el cultivo se maneja más fácilmente. La fruta tiene mejor color, más sólidos totales, más dulzura y menos trementina en la cascara, lo que lo hace más agradable para el gusto.

La producción se inicia en el mes de Diciembre y se prolonga hasta el mes de Marzo, característica muy interesante para la exportación hacia los países del hemisferio norte, ya que se encuentran en contraestación. El proceso

Nuestras plantas de empaque y tratamiento hidrotérmico se encuentran situadas en el departamento de Piura, donde se concentra la mayor parte de la producción y brindan servicio a los productores de la región. El departamento de aseguramiento de la calidad de la APEM verifica que cada planta siga estrictamente los estándares internacionales de procesamiento de la fruta, desde la selección y clasificación, hasta el empaque y enfriamiento. El trabajo muy cercano con las autoridades fitosanitarias nacionales permite un control sanitario estricto.

Asimismo las plantas de tratamiento hidrotérmico cuentan con modernos sistemas automáticos de control de la temperatura certificados por USDA APHIS como aptos para la exportación.

Empaquetado

- Cajas de cartón corrugado con medida Interna 27.0 x 30.5 x 10.0 cm.

- 5280 cartones de 4 k. por contenedor.