

El color de sus hojas debe ser verde claro a verde medio, cambiando su coloración a amarillo pálido hacia el corazón. Sus hojas crecen envolviéndola y generando su forma redonda con densas capas. Compacta de textura crujiente y un sabor semidulce.

Nuestras **LECHUGAS** son frescas, limpias, enteras, de consistencia firme. Se cosechan en el punto de madurez óptimo que se determina por la compactación de la cabeza.

LECHUGA

Valor nutricional por cada 100 g

Energía 13 kcal 55 kJ

Carbohidratos	2.23 g
• Azúcares	0.94
• Fibra alimentaria	1.1 g
Grasas	0.22 g
Proteínas	1.35 g
Agua	95.63 g
Retinol (vit. A)	166 µg (18%)
• β-caroteno	1987 µg (18%)
Tiamina (vit. B1)	0.057 mg (4%)
Riboflavina (vit. B2)	0.062 mg (4%)
Ácido pantoténico (vit. B5)	0.15 mg (3%)
Vitamina B	0.082 mg (6%)
Vitamina C	3.7 mg (6%)
Vitamina E	0.18 mg (1%)
Vitamina K	102.3 µg (97%)
Calcio	35 mg (4%)
Hierro	1.24 mg (10%)
Magnesio	13 mg (4%)
Manganeso	0.179 mg (9%)
Fósforo	33 mg (5%)
Potasio	238 mg (5%)
Sodio	5 mg (0%)
Zinc	0.2 mg (2%)



- 1 Utilizamos los insumos agrícolas de mayor calidad en el mercado, para sembrar y cosechar las mejores LECHUGAS.
- 2 Contamos con invernadero para la germinación de plántula.
- 3 Cuando la plántula esta lista, se lleva al campo a sembrarla.
Cuando las LECHUGAS se encuentran en su punto de maduración óptimo, se seleccionan por tamaño y calidad, dependiendo de los requerimientos que nuestro cliente necesita.
- 4 Una vez seleccionadas las LECHUGAS, se cortan y se embolsan de manera individual, para después colocarlas en su caja de cartón.
- 5 Ya empacadas las LECHUGAS, se cargan al camión y se envían al proceso de pre enfriado.
- 6 En el túnel de pre enfriado se colocan en tarimas de acuerdo a la necesidad del cliente y se someten a un proceso para bajar la temperatura de las LECHUGAS a 2°C para mantener la calidad y alargar la vida útil.
- 7 Cuando se termina el proceso de pre enfriado se suben al transporte refrigerado y se coloca un termograficador para monitorear la temperatura durante el viaje.
- 8 Una vez lleno el transporte refrigerado, se envía al CEDIS convenido de nuestro cliente con una temperatura de 1 a 2 °C para mantener la cadena de frío.
- 9





Tamaños: 18 / 24 / 30



Empaque: Caja de cartón, empacadas en bolsa plástica individual.



Cajas por Pallet: 40

Tarimas: Chep / Blanca Tratada / Nacional



Zona de Producción

Guanajuato

Puebla

Zacatecas



Meses de Producción

ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP OCT NOV DIC

ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP OCT NOV DIC

ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP OCT NOV DIC

MES CON PRODUCCIÓN

MES SIN PRODUCCIÓN