

Hortaliza con un color anaranjado muy brillante, de forma cilíndrica y de suave textura.

Nuestras ZANAHORIAS son frescas, limpias, firmes, rectas con adelgazamiento uniforme, con alto contenido de azúcares y humedad.



*Contamos con la certificación en nuestros cultivos y empaque para garantizar la mejor calidad de Zanahorias.*

### ZANAHORIA

Valor nutricional por cada 100 g

Energía 41 kcal 173 kJ

Carbohidratos	9.6 g
· Azúcares	4.7 g
Grasas	0.24 g
Proteínas	0.93 g
Retinol (vit. A)	835 µg (93%)
· β-caroteno	8285 µg (77%)
Tiamina (vit. B1)	0.066 mg (5%)
Riboflavina (vit. B2)	0.058 mg (4%)
Niacina (vit. B3)	0.983 mg (7%)
Ácido pantoténico (vit. B5)	0.273 mg (5%)
Vitamina B	0.138 mg (11%)
Vitamina C	5.9 mg (10%)
Vitamina E	0.65 mg (4%)
Vitamina K	13.2 µg (13%)
Calcio	33 mg (3%)
Hierro	0.3 mg (2%)
Magnesio	12 mg (3%)
Manganeso	0.143 mg (7%)
Fósforo	35 mg (5%)
Potasio	320 mg (7%)
Sodio	69 mg (5%)
Zinc	0.24 mg (2%)



- 1** Utilizamos los insumos agrícolas de mayor calidad en el mercado, para sembrar y cosechar las mejores ZANAHORIAS.
- 2** Se siembran las semillas en campo.
- 3** Cuando las ZANAHORIAS se encuentran en su punto de maduración óptimo, se cosechan manualmente y se envían al empaque para continuar con el proceso.
- 4** Una vez en el empaque, nuestras ZANAHORIAS se lavan, se pulen, se enfrían con HIDROCOOLER a 6°C, se seleccionan de acuerdo al tamaño y calidad que nuestro cliente requiere, se empacan en bolsa de plástico, se colocan en la tarima requerida y se guardan en la cámara de frío para terminar de bajar la temperatura de la ZANAHORIA a 2°C para mantener la calidad y alargar la vida útil.
- 5** Cuando se completa el pedido de las ZANAHORIAS, se suben en el transporte refrigerado y se coloca un termograficador para monitorear la temperatura durante el viaje de 1 a 2 °C.
- 6** Una vez lleno el transporte refrigerado, se envía al CEDIS convenido de nuestro cliente.

*OPCIONAL: Las ZANAHORIAS se pueden enfriar en el tunel de pre enfriado o vacuum cooling. Este proceso retira el exceso de agua de la ZANAHORIA para incrementar la vida útil. Nosotros utilizamos el proceso de enfriamiento elegido por el cliente.*





**Tamaños:** Mediana / Leña



**Empaque en Bolsa de Plástico:** 10.5 kg. / 20 kg. / 23 kg.



**Bolsas por Pallet:** 100 / 54 / 48

**Tarimas:** Chep / Blanca Tratada / Nacional



### Zona de Producción

Guanajuato

Puebla

Zacatecas

Querétaro



### 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

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

■ MES CON PRODUCCIÓN

■ MES SIN PRODUCCIÓN