

FICHA TÉCNICA – AJO CHINO BLANCO



Descripción Sensorial

Color	: Blanco o amarillento.
Olor	: Aroma marcado y característico.
Sabor	: Fuerte sabor acre. Característico

Descripción Física

Apariencia	: Raíz bulbosa redondeada (cabeza), dientes ovoides y carnosos
Selección	: 100 % Manual
Humedad	: 12 %
Calibre	: 5 Y 6

Descripción del proceso

Los frutos serán limpiados manualmente retirando las capas superficiales que se encuentren sucias, recortando la base (raíces) así mismo se recorta el falso tallo dejando un tamaño prudencial aprox 1 cm.

Presentación

Cajas de cartón de corrugados de 10 kg o de acuerdo al requerimiento del cliente

Descripción General

Nombre científico	: Allium Tuberosum
Nombre común	: Ajo Chino blanco fresco

