

FICHA TÉCNICA – AJO NAPURI



Descripción General

Nombre científico : Allium Sativum
Nombre común : Ajo Napuri fresco



Descripción Sensorial

Color : Violeta crema.
Olor : Aroma marcado y característico.
Sabor : Fuerte sabor acre. Característico

Descripción Física

Apariencia : Raíz bulbosa redondeada (cabeza), dientes ovoides y carnosos (12 – 18 dientes)
Selección : 100 % Manual
Humedad : 12 %
Calibre : 5,6y 7

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

