

FICHA TÉCNICA

ALBAHACA	Ocimum basilicum
FAMILIA	Lamiáceas
PLANTA	Planta Aromática, herbácea anual
PROPIEDADES	Gastronómicas, Terapéuticas y Medicinales

CAMPO DORADO HERBS SAS
NIT. 901 340 883 – 8
Dirección: Vereda Cerca de Piedra Sector Lavaderos
Teléfonos: 3102271427 – 3106282043
Correo Electrónico: expocampodorado@hotmail.com

FICHA TÉCNICA PRODUCTO AGRÍCOLA DEL TIPO AROMÁTICO - ALBAHACA

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Hojas elípticas, ahovadas y oblongas de 6 cm, algo dentadas o enteras.
Inflorescencia de hasta 20 cm; los verticilos de flores algo distantes; pedicelos muy cortos; cáliz ciliado de 5 mm; corola blanca, de 7 a 10 mm.
El cultivo es anual, cultivada como perenne en climas tropicales y muy sensible a las heladas.
Requiere suelos medianamente ricos, con buen drenaje y ligeramente secos, ya que es poco exigente al agua.
Se desarrolla bien a pleno sol, aunque tolera la sombra parcial.
La cosecha se realiza con un ciclo vegetativo de 120 días, pero el primer corte de la planta se puede efectuar al inicio de la floración, aproximadamente a los 90 días a 25 cm de altura del suelo.

ASPECTO

Sus principios activos contienen aceite esencial hasta en un 0,75%, rico en estragol, eugenol, linalol, cineol y otros componentes volátiles. Flavonoides como quercetrósido y esculósido; Saponinas; Ácido caféico.

OLOR

Marcado sabor herbáceo, con un punto picante.

SABOR

Hojas ahovadas de unos 6 cm de largo, brillantes y algo carnosas al tacto

VITAMINAS Y MINERALES

Vitaminas:

A, C , K y B9

Minerales:

Hierro, Calcio, Potasio, Selenio, Manganese, Magnesio, Sodio, Zinc

Aminoácidos como la lisina, isoleucina, leucina, cistina y metionina.

TEMPERATURA

En el cultivo se adapta a los ambientes cálidos y no soporta el frío.

Las temperaturas óptimas de cultivo de la albahaca están entre los 500 a 800 metros de altura sobre el nivel del mar, con una buena humedad también tolera temperaturas más altas.

El cuarto frío debe estar a una temperatura entre 8-10°C y una humedad relativa del 80-90% durante un periodo de 6 horas, tiempo necesario para disminuir y regular la transpiración del producto y prolongar su vida útil.

TIEMPO DE VIDA

Albahaca fresca:

En ambiente de refrigeración, puede tolerar de 5°C a 10°C. dura alrededor de 12 a 16 semanas.

Albahaca seco:

Al hacer un proceso de secado natural y empacado herméticamente en vidrio o plástico se puede conservar hasta tres años o más, en condiciones de inocuidad apropiadas.

USOS

Principal: Culinario

Uso industrial, farmacéutico, terapéutico

FICHA TÉCNICA

ALBAHACA	Ocimum basilicum
FAMILIA	Lamiáceas
PLANTA	Planta Aromática, herbácea anual
PROPIEDADES	Gastronómicas, Terapéuticas y Medicinales

PRESENTACIÓN	Tipo de empaque: Bolsa flexible de plástico	Empaques por 460 g, Libras americanas
	Embalajes por 7 Kilos estándar	
	Embalaje de cartón tipo exportación, diseñado para proteger y soportar la cadena de frío, almacenamiento y distribución de hierbas aromáticas. Embalaje tipo tabaco	
	Dimensiones del embalaje: Largo 76 cm; Ancho: 18 cm; Alto: 18 cm	

GARANTÍAS	Certificación
	Registro Predio Exportador



Fernando Pinilla
Representante Legal

CAMPO DORADO HERBS SAS
NIT. 901 340 883 – 8

CAMPO DORADO HERBS SAS

NIT. 901 340 883 – 8

Dirección: Vereda Cerca de Piedra Sector Lavaderos

Teléfonos: 3102271427 – 3106282043

Correo Electrónico: expocampodorado@hotmail.com

FICHA TÉCNICA PRODUCTO AGRÍCOLA DEL TIPO AROMÁTICO - ALBAHACA