

FICHA TÉCNICA

CAMPO DORADO HERBS SAS

NIT. 901 340 883 – 8

Dirección: Vereda Cerca de Piedra Sector Lavaderos

Teléfonos: 3102271427 – 3106282043

Correo Electrónico: expocampodorado@hotmail.com

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

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.

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.

Marcado sabor herbáceo, con un punto picante.

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

Vitaminas:

A, C , K y B9

Minerales:

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

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

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.

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.

Principal: Culinario

Uso industrial, farmacéutico, terapéutico

FICHA TÉCNICA

CAMPO DORADO HERBS SAS

NIT. 901 340 883 – 8

Dirección: Vereda Cerca de Piedra Sector Lavaderos

Teléfonos: 3102271427 – 3106282043

Correo Electrónico: expocampodorado@hotmail.com

ALBAHACA

Ocimum basilicum

FAMILIA

Lamiáceas

PLANTA

Planta Aromática, herbácea anual

PROPIEDADES

Gastronómicas, Terapéuticas y
Medicinales

FICHA TÉCNICA PRODUCTO AGRÍCOLA DEL TIPO AROMÁTICO - ALBAHACA

PRESENTACIÓN

Tipo de empaque: Bolsa flexible de plástico

Empaques por 460 g, Libras

Embalajes por 7 Kilos estándar

americanas

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