

# FICHA TÉCNICA

LAUREL	Laurus nobilis
FAMILIA	Lauraceae
PLANTA	Árbol perenne, de clase
PROPIEDADES	Magnoliopsida, Laurus 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 - LAUREL

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	Árbol de tronco grisáceo que alcanza entre los 10 y 20 metros de altura cuando se encuentra en estado silvestre, en ambiente de cultivo no superior a 1,50 metros.
	Hojas perennes, de forma lanceolada y con los bordes ondulados; son coriáceas, aromáticas, de un color verde profundo y brillante y se disponen de manera alterna en el tallo.
	Las flores son blancas o amarillentas y se agrupan en las axilas foliares.
	El fruto, semejante a una aceituna, primero es de color verdoso, volviéndose negro al madurar.

OLORE	Al romper las hojas, despiden un fragante y característico aroma, muy agradable a balsámico con un toque fresco, dulce y picante.
	Principios activos: Hojas: Aceite esencial (1%): cineol, eugenol, lactonas sesquiterpénicas, taninos. Frutos: Aceite esencial (2-3 %): cineol (30-50%), pineno (10%), linalol (10%), geraniol, sabineno, limoneno, canfeno, p-cimeno; lactonas sesquiterpénicas (costunólida, laurenobiólida).

TEXTURA SABOR	Las hojas tiernas son muy amargas, el gusto del Laurel es algo picoso, pero a su vez, éste presenta una sensación dulce y fresca,
---------------	---

TEXTURA SABOR	De abundantes hojas cuya textura es más bien rígida y suave, su forma es larga, oval y brillantes.
---------------	--

VITAMINAS Y MINERALES	<b>Vitaminas:</b> A, C, B3 y B6 <b>Minerales:</b> Agua, Carbohidratos, Calcio, Fósforo, Magnesio, Ácido fólico, Calorías y Lípidos.
-----------------------	--

TEMPERATURA	Las temperaturas de cultivo medias más apropiadas son las que se encuentran entre los 2000 a 2800 metros sobre el nivel del mar. Requiere bastante agua para su crecimiento, siendo esta necesidad más grande en las épocas de más calor.
-------------	---

TIEMPO DE VIDA	El cuarto frío debe estar a una temperatura entre 4°C a 10°C y una humedad relativa del 70% al 80% durante un periodo de 6 horas, tiempo necesario para disminuir y regular la transpiración del producto y prolongar su vida útil.
----------------	---

TIEMPO DE VIDA	<b>Laurel fresco:</b> Mantener refrigerado de 4°C a 8°C alcanza un máximo de tiempo sin perder sus propiedades organolépticas con un máximo de 6 semanas.
----------------	--

TIEMPO DE VIDA	<b>Laurel seco:</b> Mantener alejado del sol a temperatura menor a 18° C. Almacenamiento en recipientes o bolsas herméticas, guardándose en espacios alejados del calor y la luz. Es recomendable consumirlo durante el año, ya que pierden rápidamente su aroma.
----------------	---

# FICHA TÉCNICA

LAUREL	Laurus nobilis
FAMILIA	Lauraceae
PLANTA	Árbol perenne, de clase Magnoliopsida, Laurus
PROPIEDADES	Gastronómicas, Terapéuticas y Medicinales

**USOS**  
Principal: Culinario  
Uso industrial, farmacéutico, terapéutico

**PRESENTACIÓN**  
Tipo de empaque: Bolsa flexible de plástico  
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

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 - LAUREL



Fernando Pinilla Peña

Representante Legal

CAMPO DORADO HERBS SAS

NIT. 901 340 883 – 8