

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

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

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.

OLOR

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).

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

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

VITAMINAS Y MINERALES

Vitaminas:

A, C, B3 y B6

Minerales:

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.

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

Laurel fresco:

Mantener refrigerado de 4°C a 8°C alcanza un máximo de tiempo sin perder sus propiedades organolépticas con un máximo de 6 semanas.

Laurel seco:

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

CAMPO DORADO HERBS SAS

NIT. 901 340 883 – 8

Dirección: Vereda Cerca de Piedra Sector Lavaderos

Teléfonos: 3102271427 – 3106282043

Correo Electrónico: expocampodorado@hotmail.com

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

FICHA TÉCNICA PRODUCTO AGRÍCOLA DEL TIPO AROMÁTICO - LAUREL

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

Empaques por 460 g, Libras
americanas

GARANTÍAS

Certificación
Registro Predio Exportador



Fernando Pinilla Peña

Representante Legal

CAMPO DORADO HERBS SAS

NIT. 901 340 883 – 8

CAMPO DORADO HERBS SAS