

FICHA TÉCNICA

MENTA	Mentha x Piperita
FAMILIA	Labiadas (Labiatae)
PLANTA	Aromática, herbácea y perenne
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 - MENTA

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Hojas lanceoladas glabras y pilosas en su envés, revestidas de una pelusa ligera y suave.

Las hojas crecen opuestas, de borde aserrado, de 4,5 - 8,5 cm de largo por 0,8cm - 2 cm de ancho

El tallo tiene un largo variable de 30 cm hasta un metro y coloración verdosa suave

Las flores nacen de espigas en el extremo más alto, muestran un cáliz de cinco sépalos, la corola tiene tonos alilados, rosas o blancos de hasta 3 mm de longitud.

El cultivo presenta raíces en rizoma desarrolladas intensamente en el terreno.

El cultivo se hace en la tierra templada aunque se desarrolla también en tierra húmeda y sombreada, protegida del viento, rico en humus y cal.

ASPECTO

Sus principios activos son el mentol, el cineol o el limoneno y sus flavonoides, fenoles y taninos, componentes que confieren sus cualidades terapéuticas e intensifican su olor, el cual se ubica en las glándulas de sus hojas.

OLOR

Suave, fresco y alimonado intenso.

SABOR

Textura suave aterciopleda, con borde aserrado simple pero continuo, tallo aterciopelado y fuerte; las flores son suaves y frágiles en sus pétalos, pero de crecimiento fuerte a la base de la hoja.

VITAMINAS Y MINERALES

Vitaminas:

Folatos, Riboflamina, A, C y E

Minerales:

Proteínas, Calcio, Hierro, Mentol.

TEMPERATURA

Durante el cultivo la temperatura óptima está entre los 2400 a 2800 metros sobre el nivel del mar

Resistente a las bajas temperaturas soportando heladas.

El cuarto de pre-enfriamiento debe encontrarse entre 6-8°C y humedades relativas entre el 80-90%.

El tiempo mínimo recomendado de permanencia en pre-enfriamiento debe estar entre 2 y 12 horas.

Requisito indispensable: cumplir la cadena de frío respetando los rangos establecidos

TIEMPO DE VIDA

Menta fresca:

Mantener refrigerada en 6°C y 10 °C y a temperatura ambiente respetando los espacios inocuos y libres de humedad para no perder características organolépticas.

Menta 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

Medicinal (Despeja las vías respiratorias)

Uso industrial (aceites), farmacéutico, terapéutico

Nombre común : Menta

FICHA TÉCNICA

MENTA	Mentha x Piperita
FAMILIA	Labiadas (Labiatae)
PLANTA	Aromática, herbácea y perenne
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 104 cm; Ancho: 25 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 - MENTA