

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

ORÉGANO	Origanum vulgare
FAMILIA	Lamiaceae (Labiatae)
PLANTA	Aromática, herbácea y perenne
PROPIEDADES	Gastronómicas y Terapéuticas

FICHA TÉCNICA PRODUCTO AGRÍCOLA DEL TIPO AROMÁTICO - ORÉGANO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	Hojas medianas de 4cm de largo por 2cm de ancho, pecioladas
	Tallo flexible con hojas crecientes a cada uno de sus lados.
	El margen, es entero o ligeramente dentado y el limbo, es ovalado con puntos translúcidos que corresponden a glándulas de aceite esencial.
	El color es verde intenso constante cuando está fresco, de color rojizo o café cuando se marchita o seca.
	En cultivo es un arbusto pequeño, que alcanza los 45 centímetros de alto.
OLOR	Puede tener flores de tamaño minúsculo
	Fruto, seco y globoso, está dividido en cuatro aquenios ovoidales y lisos.
	Raíz es rizomatosa.
	Característico aromático segregado por pequeñas glándulas distribuidas por toda la planta, sustancia de color amarillo está formada por un estearopteno y dos fenoles, el timol y el carvacrol (90% total). En la raíz se halla estaquiosa y los tallos contienen taninos, siendo éstos sus principios activos.
	Suave y agradable que cambia y se intensifica cuando se seca de característtica cítrica, debido a esto se considera aliño o condimento culinario.
SABOR	
TEXTURA	Textura suave aterciopleda sin llegar a ser volátil. Es de color verde claro o verde intenso.
VITAMINAS Y MINERALES	Vitaminas:
	A, C, E y K
	Minerales:
	Calcio, Hierro, Potasio, Zinc y Magnesio
	Contiene fibra
TEMPERATURA	Durate el cultivo la temperatura óptima está entre los 2400 a 2800 metros sobre el nivel del mar
	Resistente a las bajas temperaturas soportando heladas.
	Para el almacenamiento o conservación temperatura baja (2°C -7 °C).
	Requisito indispensable: cumplir la cadena de frio respetando los rangos establecidos
TIEMPO DE VIDA	Orégano fresco:
	Mantener refrigerado de 2°C a 7°C alcanza un máximo de tiempo sin perder sus propiedades organolépticas con un máximo de 4 semanas. Para aumentar el tiempo se puede empacar al vacío.
	Orégano 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.

FICHA TÉCNICA

CAMPO DORADO HERBS SAS

NIT. 901 340 883 – 8

Dirección: Vereda Cerca de Piedra Sector Lavaderos

Teléfonos: 3102271427 – 3106282043

Correo Electrónico: campodorado@gmail.com

FICHA TÉCNICA PRODUCTO AGRÍCOLA DEL TIPO
AROMÁTICO - ORÉGANO

ORÉGANO Origanum vulgare
FAMILIA Lamiaceae (Labiatae)
PLANTA Aromática, herbácea y perenne
PROPIEDADES Gastronómicas y Terapéuticas

USOS

Principal: Culinario
Uso industrial, farmacéutico, terapéutico

PRESENTACIÓN

Tipo de empaque: Capucha flexible en 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 104 cm; Ancho: 25 cm; Alto: 18 cm

GARANTÍAS

Certificación
Registro Predio Exportador



Fernando Pinilla Peña
Representante Legal

CAMPO DORADO HERBS SAS
NIT. 901 340 883 – 8

CAMPO DORADO HERBS SAS

