

FICHA TÉCNICA

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

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 - ORÉGANO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Hojas medianas de 4cm de largo por 2cm de ancho, pectioladas

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.

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 característica cítrica, debido a esto se considera aliño o condimento culinario.

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

Minerales:

Calcio, Hierro, Potasio, Zinc y Magnesio

Contiene fibra

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.

Para el almacenamiento o conservación temperatura baja (2°C - 7 °C).

Requisito indispensable: cumplir la cadena de frío 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

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

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

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

