

# FICHA TÉCNICA

ROMERO	Rosmarinus officinalis
FAMILIA	Lamiaceae
PLANTA	Planta Aromática, mata de hoja perenne corredera.
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 - ROMERO

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>ASPECTO</b>	Las hojas son lanceoladas, tienen un color verde brillante en el haz y blanco tormentoso en el reverso. En estas, la división del margen es simple y la superficie revoluta. Son pequeñas, de 3,5 cm de longitud, con el ápice acuminado y la base atenuada, se sitúan encima tallo de forma opuesta. Arbusto fragante.
<b>OLOR</b>	Las inflorescencias son pequeñas agrupaciones de 3-15 flores agrupadas en pequeños conjuntos cortos situados en posición terminal.

<b>OLORE</b>	Olor dulce con aroma a acre leñoso. En sus hojas hay glándulas que contienen aceites esenciales que le confieren un fragante, fresco y fuerte olor, sobre todo cuando se trituran. Sus principios activos están en las hojas, contienen un 1,0-2,5% de aceite esencial que está constituido por monoterpenos como 1,8-cineol, alfa-pineno, alcanfor, alfa-terpineol, canfeno, borneol, acetato de bornilo, limoneno, linalol, mirceno, verbenona. También contiene sesquiterpenos como beta cariofileno.
--------------	---

<b>SABOR</b>	Sabor sólido, picante, fuerte e intenso.
--------------	--

<b>TEXTURA</b>	Tallo gordo y pequeño, hojas largas y delgadas que crecen hacia arriba desde el tronco como agujas. Corteza gris y escamosa; bordes se doblan hacia abajo. La parte inferior de las agujas tienen una textura peluda al tacto.
----------------	---

<b>VITAMINAS Y MINERALES</b>	<b>Vitaminas:</b> B1, B2, B3, B6, B12, A, C, D, E Y K <b>Minerales:</b> Cobre, Calcio, Potasio, Hierro, Zinc y Magnesio En sus flores contiene terpenoides y fenoles
------------------------------	--

<b>TEMPERATURA</b>	El cultivo es en clima cálido y seco además de la exposición solar. Crece en un suelo bien drenado y alcalino.  El cuarto de pre-enfriamiento debe encontrarse entre 6°C a 8°C y humedades relativas entre el 80% al 90%. El tiempo mínimo recomendado de permanencia en pre-enfriamiento debe estar entre 2 y 12 horas.
--------------------	---

<b>TIEMPO DE VIDA</b>	<b>Romero fresco:</b> El Romero tiene una vida útil cercana a los 40 a 45 días, dependiendo del buen manejo de la cadena de frío a una temperatura menor a los 5°C. En temperatura ambiente el tiempo no es mayor a 7 días. <b>Romero seco:</b> Al hacer un proceso de secado natural y empacado herméticamente en cartón o plástico se puede conservar hasta 2 años, en condiciones de inocuidad apropiadas.
-----------------------	--

# FICHA TÉCNICA

<b>ROMERO</b>	Rosmarinus officinalis
<b>FAMILIA</b>	Lamiaceae
<b>PLANTA</b>	Planta Aromática, mata de hoja perenne corredera.
<b>PROPIEDADES</b>	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 - ROMERO



Fernando Pinilla  
Representante Legal

CAMPO DORADO HERBS SAS  
NIT. 901 340 883 – 8