

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

ROMERO	Rosmarinus officinalis
FAMILIA	Lamiaceae
PLANTA	Planta Aromática, mata de hoja perenne corredera.
PROPIEDADES	Gastronómicas, Terapéuticas y Medicinales

FICHA TÉCNICA PRODUCTO AGRÍCOLA DEL TIPO AROMÁTICO - ROMERO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO

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. Las inflorescencias son pequeñas agrupaciones de 3-15 flores agrupadas en pequeños conjuntos cortos situados en posición terminal.

OLOR

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.

SABOR

Sabor sólido, picante, fuerte e intenso.

TEXTURA

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.

VITAMINAS Y MINERALES

Vitaminas:

B1, B2, B3, B6, B12, A, C, D, E Y K

Minerales:

Cobre, Calcio, Potasio, Hierro, Zinc y Magnesio

En sus flores contiene terpenoides y fenoles

TEMPERATURA

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.

TIEMPO DE VIDA

Romero fresco:

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.

Romero seco:

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

CAMPO DORADO HERBS SAS

NIT. 901 340 883 – 8

Dirección: Vereda Cerca de Piedra Sector Lavaderos

Teléfonos: 3102271427 – 3106282043

Correo Electrónico: expocampodorado@hotmail.com

ROMERO Rosmarinus officinalis
FAMILIA Lamiaceae
PLANTA Planta Aromática, mata de hoja perenne corredera.
PROPIEDADES Gastronómicas, Terapéuticas y Medicinales

FICHA TÉCNICA PRODUCTO AGRÍCOLA DEL TIPO AROMÁTICO - ROMERO

U S O S
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
Representante Legal

CAMPO DORADO HERBS SAS

NIT. 901 340 883 – 8