

FICHA TÉCNICA

TOMILLO RAYADO	Thymus vulgaris
FAMILIA	Labiadas
PLANTA	Planta Aromática, vivaz leñosa, muy polimorfa 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 - TOMILLO RAYADO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	Las hojas son pequeñas y lineares, entre 4 y 8 mm, oblongas, sentadas o brevemente pediceladas, opuestas, sin cilios, con el peciolo o sus márgenes revueltos hacia abajo y blanquecinas por su revés. Es un arbustillo que no excede de 40 cms., de tallo leñoso y ramificado. Las flores son pequeñas de color rosado, - blancas o violáceas. Posee numerosas ramas, leñosas, compactas, de color parduzco o blancoaterciopelado. La parte útil de la planta son las hojas y sumidades florecidas.
OLOR	Cuando se frota sus hojas despiden un perfume intenso, fragante y levemente terroso. Sus principios activos son Aceite esencial (Thymus vulgaris 1,5-2,5%, Thymus zygis 0,3%), el de mayor cantidad es el timol y/o carvacrol, y otras cantidades de geraniol, terpineol, linalol, trans-tuyanol-terpineol.
SABOR	Su sabor picante, incorpora notas de clavo de olor, alcanfor y menta. El tomillo seco mantiene la mayor parte de su aroma y sabor.
TEXTURA	Tallos rígidos y leñosos, cubiertos de pelos blancos. Las hojas son estrechas y diminutas, de margen recurvado y envés afieltrado. Arbusto controlado en unos 10cm o 20 cm de altura.
VITAMINAS Y MINERALES	Vitaminas: Riboflamina, C, B6 y A Minerales: Hierro, Cobre, Manganeso Calcio, Folato, Fósforo, Potasio y Zinc. Fibra Antiséptico; es un estimulante de las funciones respiratorias, digestivas y circulatorias
TEMPERATURA	Planta perenne resistente a las heladas que puede soportar incluso el clima frío de Siberia. La planta necesita una exposición completa al sol. Crecer en temperaturas medias entre los 1000 y 1400 metros sobre el nivel del mar. Los cuartos fríos no deben estar a más de 10C° y entre el 70% y 85% de humedad relativa permite una conservación para el tomillo.
TIEMPO DE VIDA	Tomillo fresco: La temperatura óptima de refrigeración es de 2°C a 9°C para un periodo de vida que puede superar las 6 semanas, en condiciones herméticas y de inocuidad sin perder sus condiciones organolépticas. Tomillo 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 Uso industrial, farmacéutico, terapéutico

FICHA TÉCNICA

TOMILLO RAYADO	Thymus vulgaris
FAMILIA	Labiadas
PLANTA	Planta Aromática, vivaz leñosa, muy polimorfa 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 76 cm; Ancho: 18 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 - TOMILLO RAYADO