

EDDO (PAPA CHINA)

También conocido como Tubérculo Amazónico, en la gastronomía se la utiliza como sustituto de la papa, se convierte en harina, tortillas, postres, frituras, sopas, cremas, en fin su preparación dependerá de gustos y preferencias. Entre sus beneficios: ayuda a las personas con anemia al promover la circulación de la sangre, es una fuente alta de potasio que regula los procesos cardíacos y la presión arterial.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100G

Energía	101	Yodo (µg)	-
Proteína	2.20	Vitamina A (mg)	0
Grasa total (g)	0.20	Vitamina C (mg)	7
Colesterol (mg)		Vitamina D (µg)	-
Glúcidos	20.30	Vitamina E (mg)	0
Fibra (g)	0.50	Vitamina B12 (µg)	-
Calcio (mg)	35	Folato (µg)	0
Hierro (mg)	1.20		

FICHA TECNICA

EDDOES	DATOS DE EXPORTACIÓN
Nombre Científico	Colocasia Esculenta
Tipo de Producto	Agrícola
Época de cultivo	Todo el año
Presentación del Producto	Cajas
Temperatura Requerida	7.8°C
Ventilación Requerida	25 CBM
Cantidad por Empaque	35 libras
Cantidad por Contenedor	1540
Pallets por Contenedor	20 pallets
Cajas por Pallets	77
Tipo de Transporte	Marítimo

DESCRIPCION	PESO EN GRAMOS	LARGO EN MILIMETROS	DIAMETRO MAS ANCHO EN MILIMETROS
Eddo Premium	279 gr	1320 ml	2150 ml
Eddo Large	153,20 gr	1785 ml	1950 ml
Eddo Medium	153,10 gr	745 ml	1435 ml

Producción de Enero a Diciembre

