



# MANGOSTAN O MANGOSTINO

**Origen:** Chiapas, México.

**Vida de anaquel:** 10 días sin romper cadena de frío.

**Certificado fitosanitario internacional, nacional, GAP.**

**Temporada:** Mayo - Octubre.

**Capacidad de maquila:** 15 toneladas a la semana por temporada.

**Preenfriado de fruta:** 8-10 hrs. a 10-12 g. centígrados.

**Temperatura de conservación y traslado:** 10-12 centígrados.

**Familia:** Clusiaceae.

**Género:** Garcinia.



CODISA

# RAMBUTAN

**Origen:** Chiapas, México.

**Vida de anaquel:** 10 días sin romper cadena de frío.

**Certificado fitosanitario internacional, nacional, GAP.**

**Temporada:** Mayo - Octubre.

**Capacidad de maquila:** 20 toneladas a la semana por temporada.

**Preenfriado de fruta:** 8-10 hrs. a 10-12 g. centígrados.

**Temperatura de conservación y traslado:** 10-12 centígrados.

**Familia:** Sapindaceae

**Género:** Nephelium.



# DURIAN

**Origen:** Chiapas, México.

**Vida de anaquel:** 8 días sin romper cadena de frío.

**Certificado fitosanitario internacional, nacional, GAP.**

**Temporada:** Junio - septiembre.

**Capacidad de maquila:** 3 toneladas a la semana por temporada.

**Preenfriado de fruta:** 8-10 hrs. a 10-12 g. centígrados.

**Temperatura de conservación y traslado:** 10-12 centígrados.

**Familia:** Durio

**Género:** Zibethinus.



# MARACUYA

**Origen:** Chiapas, México.

**Vida de anaquel:** 8 días sin romper cadena de frío.

**Certificado fitosanitario internacional, nacional, GAP.**

**Temporada:** Agosto - Noviembre

**Capacidad de maquila:** 3 toneladas a la semana por temporada.

**Preenfriado de fruta:** 8-10 hrs. a 10-12 g. centígrados.

**Temperatura de conservación y traslado:** 10-12 centígrados.

**Familia:** Passiflora edulis



CODISA

# ACHACHAIRÚ O BOLIVIANA

**Origen:** Chiapas, México.

**Temporada:** Mayo - Julio

**Vida de anaquel:** 10 días sin romper cadena de frío.

**Capacidad de maquila:** 5 toneladas al mes por temporada.

**Preenfriado de fruta:** 8-10 hrs. a 10-12 g. centigrados.

**Temperatura de conservación y traslado:** 10-12 centigrados.

**Familia:** Clusioaceae

**Género:** Garcina Humilis



# PULASAN

**Origen:** Guatemala

**Certificado fitosanitario nacional**

**Vida de anaquel:** 12 días sin romper cadena de frío.

**Temporada:** Agosto - septiembre

**Capacidad de maquila:** 4 toneladas al mes por temporada.

**Preenfriado de fruta:** 8-10 hrs. a 10-12 g. centígrados.

**Temperatura de conservación y traslado:** 10-12 centígrados.

**Familia:** Nephellium mutabile

**Género:** Nephellium



# LEMON FINGER

**Origen:** Guatemala

**Certificado fitosanitario nacional**

**Vida de anaquel:** 12 días sin romper cadena de frío.

**Temporada:** Agosto - septiembre

**Capacidad de maquila:** 4 toneladas al mes por temporada.

**Preenfriado de fruta:** 8-10 hrs. a 10-12 g. centigrados.

**Temperatura de conservación y traslado:** 10-12 centigrados.

**Familia:** Nephellium mutabile

**Género:** Nephellium

