



Aguacate de Málaga

Fruta fresca · selección profesional para hostelería e industria

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN COMERCIAL	Aguacate
CLASIFICACIÓN	Fruta fresca
FAMILIA BOTÁNICA	Lauraceae
ORIGEN	Málaga, España
VARIETADES HABITUALES	Hass · Lamb Hass · Bacon · Fuerte · Pinkerton · Reed
CAMPAÑA ORIENTATIVA	Septiembre — junio
FORMATOS DISPONIBLES	Se confirman según calibre, volumen y destino.

CALENDARIO ORIENTATIVO DE CAMPAÑA

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Disponibilidad sujeta a campaña, mercado y confirmación en cada presupuesto.

2. CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

ASPECTO	Fruto entero, limpio y visualmente sano, con desarrollo y madurez adecuados al destino comercial.
COLOR	Piel verde a verde oscuro o violácea según variedad y madurez; pulpa verde crema a amarillo pálido.
PULPA	Cremosa y untuosa, de sabor suave con notas que recuerdan a frutos secos.
SELECCIÓN	La categoría, el calibre y el punto de maduración se acuerdan para cada operativa.
CALIBRE / PESO	Se confirma por lote y necesidad del comprador, conforme a la variedad y presentación acordadas.

3. PRESENTACIÓN Y FORMATOS

Confección profesional en caja o formato comercial acordado. La disponibilidad de calibres, pesos netos y unidades por envase se confirma según volumen y destino.

01

CAJA COMERCIAL

02

CALIBRE ACORDADO

03

VOLUMEN PROFESIONAL

4. TRAZABILIDAD Y ETIQUETADO

Cada expedición debe identificar el producto, variedad cuando proceda, categoría o calibre acordado, peso, lote, origen y operador responsable. Los datos definitivos figuran en la etiqueta y documentación del lote.

DATOS DEL OPERADOR COMERCIAL

ALORA Food Partners SL · CIF B-93722528
C/ Carabela, 41 · Polígono Industrial El Viso · 29006 Málaga
info@alorafoodpartners.es · alorafoodpartners.es

5. CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN

Manipular con cuidado y mantener en condiciones adecuadas al estado de maduración. La temperatura y el plazo de conservación se confirman para cada lote, variedad y destino; evitar golpes y cambios térmicos bruscos.

6. TRANSPORTE Y DESTINO

TRANSPORTE	En vehículo apto para productos alimentarios, protegido de daños y conforme a las condiciones acordadas para el lote.
DESTINO COMERCIAL	Hostelería, distribución alimentaria e industria de transformación.
VIDA ÚTIL	Variable según variedad, madurez, conservación y operativa. Se confirma por lote.

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL ORIENTATIVA

Valores medios por 100 g de porción comestible. Pueden variar según variedad, madurez y procedencia.

NUTRIENTE	POR 100 g
Valor energético	160 kcal / 670 kJ
Hidratos de carbono	8,53 g
de los cuales azúcares	0,66 g
Fibra alimentaria	6,70 g
Grasas	14,66 g
Proteínas	2,00 g
Potasio	485 mg
Vitamina C	10 mg

Fuente orientativa: USDA FoodData Central, aguacate crudo. Valores no sustitutivos del etiquetado del lote.

8. DESCRIPCIÓN Y USOS

Fruto subtropical de forma redondeada u oval, piel de textura variable y pulpa cremosa que contiene una única semilla. Se comercializa para consumo en fresco, restauración, guacamole, salsas, ensaladas y transformación alimentaria.

DISPONIBILIDAD Y PRESUPUESTO

Aguacate de origen Málaga.

Confirmamos variedad, calibre, punto de maduración y formato según campaña y necesidades de entrega.