



Mango de Málaga

Fruta fresca · selección profesional para hostelería e industria

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN COMERCIAL	Mango
CLASIFICACIÓN	Fruta fresca
FAMILIA BOTÁNICA	Anacardiaceae
ORIGEN	Málaga, España
VARIETADES HABITUALES	Osteen · Keitt · Kent
CAMPAÑA ORIENTATIVA	Septiembre — noviembre
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	Variable según variedad y estado de maduración: tonos verdes, amarillos, rojizos o violáceos.
PULPA	Carnosa, aromática y de color amarillo a anaranjado; presencia de fibra variable según variedad.
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. No se asigna un rango único a todas las variedades.

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	60 kcal / 250 kJ
Hidratos de carbono	14,98 g
de los cuales azúcares	13,66 g
Fibra alimentaria	1,60 g
Grasas	0,38 g
Proteínas	0,82 g
Potasio	168 mg
Vitamina C	36,4 mg

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

8. DESCRIPCIÓN Y USOS

Fruto tropical de forma ovalada, piel lisa y pulpa carnosa. Se comercializa principalmente para consumo en fresco y también puede destinarse a restauración, zumos, purés, salsas, postres y transformación alimentaria.

DISPONIBILIDAD Y PRESUPUESTO

Mango de origen Málaga.

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