

FICHA TÉCNICA

JENGIBRE FRESCO

CONVENCIONAL



El jengibre también conocido como kión, es un rizoma subterráneo que se caracteriza por su forma irregular y nudosa, con una piel fina de color marrón claro y una pulpa amarilla pálida.

Su sabor es picante y ligeramente dulce, con un aroma intenso y especiado debido a su contenido en aceites esenciales como el gingerol y el shogaol.

FICHA DE DATOS

Nombre Científico	Zingiber Officinale
Origen	Selva central del Perú
Familia	Zingiberaceae
Nombre Común	Jengibre, agengibre, kión
Variedad	Criollo
Color	Amarillo o Amarillo cremoso
Sabor	Astringente picante
Olor	Aromático
Vida útil	4 meses con un embalaje y almacenamiento adecuado.

DESCRIPCIÓN FÍSICA

Apariencia	Rizoma
Selección	100% natural
Materias extrañas	ninguna
Brix	25 a 35
pH	3.7 a 5.3
% aceites esenciales	15 a 3
% oleoresinas	4 a 75

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Descripción	Jengibre, sin triturar ni triturar
HS Code	09.10.11.00.00
Empaque	Cajas de cartón Ancho: 30 cm Largo: 50 cm Alto: 25 cm
Peso caja	13,6kg / 30 Libras
Almacenamiento	Colocar en un lugar fresco con un temperatura no menor a los 12 °C

APLICACIONES

Se emplea como ingrediente natural en la preparación de comidas, té, jugos, extractos y purés. Además, es ideal para aplicaciones medicinales, farmacéuticas y en la industria alimentaria, ya sea como aditivo o materia prima.