

Productos frescos mexicanos exportados
bajo estándares internacionales de calidad.

Malanga/taro

Colocasia esculenta

Ficha Técnica



Descripción



La malanga, también conocida como taro, es un tubérculo con piel marrón fibrosa y pulpa blanca o ligeramente morada. Posee un sabor suave y ligeramente a nuez, y una textura cremosa al cocinarse. En México, se cultiva principalmente en Veracruz, en regiones cálidas y húmedas con suelos fértiles. Es un alimento muy apreciado en la gastronomía caribeña, asiática y latinoamericana.



Sabor suave
ligeramente a
nuez



Cultivo
principalmente
en Veracruz



Apreciado en
gastronomía; también
se elabora harinas,
chips y postres

Selección Y manejo



Seleccione raíces firmes, pesadas y sin partes blandas o moho. Conserve sin lavar en un lugar fresco, seco y bien ventilado. Evite la refrigeración antes de su uso para prevenir daños por frío y manipúlelas con cuidado para evitar magulladuras.



Almacenamiento



Temperatura:
8-10°C



Humedad relativa:
85-95 %



Vida útil: 2-3 semanas
bajo condiciones adecuadas de
almacenamiento.

Origen Y disponibilidad



Producida principalmente en los municipios de Actopan y úrsulo Galván en el estado de Veracruz, México. Disponible durante todo el año, con mayor cosecha durante la temporada de lluvias (junio a octubre).



Información nutrimental (por 100 g)

Nutriente	Cantidad
Energía	519 kJ / 123 kcal
Grasa total	0.4 g
Grasa saturada	0.14 g
Carbohidratos	30 g
Azúcares	0.4 g
Fibra dietética	2.3 g
Proteína	1.5 g
Sal	10 mg
Potasio	591 mg
Vitamina C	18 mg

Valor nutricional



La malanga es rica en carbohidratos complejos y fibra dietética, lo que proporciona energía sostenida. Es una buena fuente de potasio y vitamina E, contribuyendo a la salud cardiovascular y digestiva.

Usos culinarios

Se consume cocida, triturada o frita, en sopas, guarniciones y platos principales. Puede sustituir a la papa o el plátano macho, y también se utiliza en la elaboración de harinas, chips y postres.

Especificaciones de empaque

Clasificado por tamaño, peso y apariencia según los estándares de exportación.

Tipo de embalaje	Arpilla
Arpillas por palet	55
Peso por arpilla	18 kg
Num. palets por carga*	20
Peso por carga*	19,800 kg
Peso por caja	18 kg / 40 lbs
Tarima	Certificada

*Carga: en contenedor o termo de 48 pies

En Afirma Internacional, S.A. de C.V. nos dedicamos a la producción, comercialización y exportación de productos agrícolas hacia los mercados nacionales e internacionales.

Operamos bajo el cumplimiento de las normas oficiales vigentes, garantizando que cada uno de nuestros procesos cumpla con los más altos estándares de calidad e inocuidad agroalimentaria.

Contamos con un amplio catálogo de productos frescos y de temporada, cosechados en el estado de Veracruz, México, reconocidos por su calidad y frescura.

Nuestro compromiso es ofrecer a nuestros clientes productos seleccionados mediante procesos certificados, asegurando una adecuada clasificación, empaque, embalaje y logística para que lleguen en óptimas condiciones a su destino.



Sigamos en contacto



+52 228 133 7721



Halcón 4B, Col. Lomas de las Flores
Coatepec, Veracruz



www.afirmaproduce.com



contact@afirmaproduce.com