

FRUTAS Y VERDURAS DE ESTACIÓN



ACELGA



AJO



AJÍ CATALÁN



MANDARINA



MEMBRILLO



PEPINO



RÚCULA



ZAPALLO MORANGA



ZUCCHINI

Seguinos en redes
MEJORDEESTACION

ACELGA

CONSERVACIÓN Heladera En recipiente cerrado DURACIÓN 5 días



En los últimos años ha aumentado considerablemente el volumen de ajos nacionales vendidos en cajas de 10 kg o en bolsas de cabezas sueltas. Este último es visto con preocupación por algunos operadores, ya que entienden que el enstrado es una forma de diferenciar el producto, identificarlo con la mencionada producción artesanal nacional y que si se pierde esta diferenciación se vuelve difícil competir con los ajos importados de la región o de China. La cosecha de ajo comienza a fines de noviembre para las variedades más tempranas y se extiende hasta enero para las más tardías.

AJÍ CATALÁN

CONSERVA Fuera de heladera DURACIÓN 3 a 5 días

CONSERVACIÓN Heladera En recipiente cerrado DURACIÓN 7 días



Es originaria de las zonas tropicales de Asia. En el mercado local existen distintos tipos comerciales o variedades, que conforman una abundante oferta entre los meses de febrero a noviembre. Cada variedad presenta sus particularidades en cuanto a sabor, facilidad de pelado, tamaño y cantidad de semillas. El consumo de mandarina previene el riesgo de varias enfermedades no transmisibles, como tumores y afecciones cardiovasculares. Este fruto aporta buenas cantidades de vitamina C, B y ácido fólico. Elegir aquellas que se presentan firmes, sin heridas, elegir aquellas que se comercializa en el mercado mayorista. A nivel gastronómico se usa para elaborar sopas y guisos.

MEMBRILLO

CONSERVA Fuera de heladera DURACIÓN 7 días



Esta hortaliza de fruto pertenece al igual que el melón, la sandía, el zapallito, el zucchini y los zapallos a la familia Cucurbitaceae. Es originario del sur de Asia, donde se cultiva hace más de 3.000 años. Se trata de un fruto que presenta su madurez de consumo en estado fisiológico inmaduro. Por eso, a la hora de la compra, deben elegirse aquellos frutos que muestren semillas blancas y blandas sin desarrollar y piel de color verde oscuro e intenso, ya que las zonas amarillentas y/o opacas indican sobremadurez o producto envejecido por mala conservación. Evitar elegir frutos golpeados o heridos.

RÚCULA

CONSERVACIÓN Heladera En recipiente cerrado DURACIÓN 3 a 4 días



Frutos redondos de color anaranjado con vetas verdes y color de pulpa amarillento intenso. Es un cultivo que se realiza normalmente como polinizador del zapallo Kabutiá y Calabacín, por ser una especie que puede producir abundantes flores masculinas necesarias para la polinización de las flores femeninas de estos últimos. A nivel comercial no son tan frecuentes al ser relativamente bajo el volumen que se comercializa en el mercado mayorista. A nivel gastronómico se usa para elaborar sopas y guisos.

ZUCCHINI

CONSERVACIÓN Heladera En recipiente cerrado DURACIÓN 5 días



SUMÁ SABOR A TUS RECETAS. Productos uruguayos de alta calidad.

ACEITE EXTRA VIRGEN

Incorporá el mejor aceite a tus ensaladas.



MIEL

Probá las frutas de la lista con un toque de la mejor miel.

