



CAMU CAMU

La fuente natural de la vitamina C

Nombre Científico: *Myrciaria dubia*

El camu camu es un fruto pequeño de color rojo que posee un elevado contenido de vitamina C además de un peculiar y fuerte sabor tiene una piel violácea roja con una pulpa amarilla; es una fruta nativa de la Amazonía, que se expande en forma natural en ríos y lagos de aguas oscuras.

Tiene propiedades antioxidantes y antiinfecciosas frutos considerados exóticos, que se comercializan en el mercado internacional valorado por su contenido antioxidantes, potasio, calcio, proteínas, betacaroteno, aminoácidos y fitoquímicos poderosos



En el Perú, crecen en forma natural en los ríos Nanay, Napa, Ucayalí y Marañón.

ORIGEN

La especie es típica del “Bosque Húmedo Tropical” caracterizado por temperaturas mínimas de 22°C, máxima de 32°C. Niveles relativamente altos de precipitación pluvial de 2500 a 4000 mm/año.

CLIMA

La textura de la capa superior de los suelos es arcillosa, el camu camu se desarrolla, en suelos con pH, desde muy ácidos a ligeramente ácidos y hasta de reacción neutra.

SUELO

USOS

También puede ser parte de postres como helados y pies; puede ser consumido fresco en forma de jugo, diluyendo 50 grs de fruta en 1 litro de agua.



PERIODO DE COSECHA

Ene	Febr	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
x	x	x	x	x						x	X