

Aceituna Negra Entera

Detalle

Sector Productivo	Agroindustria
Tipo de Producto	Fermentado
Nombre de Producto	Aceituna de mesa
Lugar de Origen	Tacna, Perú
Partida Arancelaria	2005700000

Características

Tipo	Aceituna sevillana negra entera
Color	Rojizo, negro violáceo, violeta oscuro
Olor, Sabor	Característico
Textura	Firmes y resistentes
Calibre	90/110, 110/130, 130/150, 150/180

Envasado

Bidones	60 kg / 15kg
Baldes	15 kg / 4kg

Condiciones de Pago y de envío

Cantidad pedido mínimo	16200 kg
Capacidad de producción	01 contenedor/20`FCL DRY
Puerto de embarque	Arica, Chile
Incoterm	FOB, Arica
Termino de Pago	L/C, 100% CAD Bancario
Tiempo de Despacho	20 días después de generada la orden de producción



Estas aceitunas son cosechadas maduras en el árbol y no requieren de ningún tratamiento previo a su proceso de fermentación natural, donde se produce el ácido láctico lo que disminuye el pH del producto, asegurando su estabilidad.

Para el envasado se utiliza su líquido de gobierno como parte de la salmuera para mantener sus características organolépticas y asegurar su adecuada conservación.

PRODUCTOS:

Aceituna
Orégano
Hongo deshidratado
Paprika

DIRECCION:

Urb. Las Palmeras
Mz 52 Lt 17 Tacna Perú
Carretera Costanera
Lateral 06 Magollo Tacna Peru

CONTACTO:

Web: www.cotrinaexports.com
Email: contacto@cotrinaexports.com
Celular: +51 995209002