

Mango Orgánico Ataulfo

El cultivo de Mango Orgánico variedad Ataulfo, se cultiva en Tambogrande – Somate en la provincia de Piura en Perú. Nuestro mango orgánico Ataulfo es el resultado de un sistema de cultivo sin el uso de agroquímicos, manejando la nutrición sobre la base de abonos orgánicos y el control de plagas mediante prácticas culturales, mecánicas y biológicas. Contamos con la Certificación Internacional de GLOBAL GAP. El mango Ataulfo ha logrado posicionarse en el mercado no sólo por ser un mango de primera calidad, sino también gracias a su grado de conservación de manera natural, ya que perdura en buen estado por más tiempo, lo cual reduce significativamente las mermas. Su pulpa es dulce, baja en fibra, muy jugosa, mantecosa, baja en acidez y de aroma intenso; puede conservar su sabor incluso después de su madurez cuando el hueso se ha vuelto gelatinoso.



Ficha técnica

Nombre científico	Mangifera indica L.
Familia	Anacardiaceae
Variedad	Ataulfo
Color	Amarillo vibrante
Peso promedio	350 g
Composición	69% de pulpa, 19% cáscara y 8.5% hueso o semilla

Valor Nutricional

En una Porción de 100 g.

Acido Ascórbico: 80 mg	Grasa: 0.1 g
Agua: 81.8 g	Hierro: 0.4 mg
Calcio: 10 mg	Niacina: 0.04 mg
Calorías: 58	Proteínas: 0.5
Carbohidratos: 16.4 g	Rivoflavina: 0.07 mg
Fibra: 0.7 g	Tiamina: 0.04 mg
Fósforo: 14 mg	Vitamina A: 1100 U.I.

Disponibilidad

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun
Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic