

Wonderfood Land



www.wonderfoodland.com

Wonderfood Land una marca de IBMS Group



Wonderfood

Land

www.wonderfoodland.com

Wonderfood Land una marca de IBMS Group

Wonderfood Land

www.wonderfoodland.com

Wonderfood Land una marca de IBMS Group

NUESTRAS ÁREAS DE EXPERIENCIA

Poseemos la experiencia en las áreas del mercado que están involucradas en todo el proceso de comercialización de productos en el exterior y el estudio de las zonas a trabajar, así como también la logística necesaria para llevar a cabo nuestros eventos.



Organización de eventos feriales

Desarrollamos todo tipo de eventos comerciales (ferias) de productos para el hogar en diferentes países del Caribe.



Asesoría en costos de producción

Empaque y ensamblaje (diseño) de productos hasta su distribución y comercialización dentro y fuera del país.



Transporte de carga internacional

Asesoramos en temas de carga, aranceles, embalaje, almacenaje, y legalización de mercancía y pago de impuestos en general.

Wonderfood Land una marca de IBMS Group



fruits frutas

www.wonderfoodland.com



Si deseas reducir los riesgos de enfermedades cardiovasculares, es vital que reduzcas la ingesta de sodio y aumentes la de potasio. Por lo tanto, las naranjas, que contienen un alto contenido de potasio, reducen los riesgos de accidentes cerebrovasculares, preservan la densidad mineral ósea, protegen contra la pérdida de masa muscular e incluso evitan la formación de cálculos renales.



El naranjo (*Citrus sinensis*) pertenece a la familia de las rutáceas. El fruto del naranjo, la naranja, posee numerosas propiedades. Rica en vitamina C, flavonoides y aceites esenciales. En Colombia se siembran cerca de 97.300 hectáreas de naranja junto con otros cítricos. Los departamentos con mayor dinámica en esta actividad agrícola son Meta, Valle del Cauca, Quindío, Caldas, Risaralda, Antioquia y Magdalena, aunque es bueno aclarar que este cítrico está prácticamente en toda la geografía nacional.

El embalaje, cartón reciclable de 15 kilos, incluye una lámina con minerales que se coloca sobre las naranjas. Al no ser aditivo, conserva la fruta con todas sus propiedades organolépticas.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

Naranja

Es un poderoso antioxidante por la gran cantidad de Vitamina C que contiene, por ello favorece la cicatrización, refuerza el sistema inmunológico del organismo.

También contiene calcio, magnesio, beta caroteno, ácido fólico, fósforo, potasio, cobre y zinc.



EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO

Maracuyá

Rico en provitamina A o betacaroteno, que se transforma en vitamina A en nuestro organismo conforme éste lo necesita. Dicha vitamina es esencial para la visión, el buen estado de la piel, el cabello, las mucosas, los huesos y para el buen funcionamiento del sistema inmunológico. Tiene alto contenido vitamina C, así como concentraciones importantes de potasio. También abunda en su contenido e fósforo y magnesio.

Es cultivado en Caicedonia Valle, pueblo donde se produce esta fruta tiene una temperatura promedio de 23° Centígrados, una altura promedio de 1.100 metros sobre el nivel del mar y posee una extensión de 219 kilómetros cuadrados, de los cuales corresponden 149 kilómetros a piso térmico medio y 70 kilómetros a piso térmico frío



Los Maracuyás son madurados en el árbol, protegidos individualmente y transportados vía aérea desde Colombia hasta la Unión Europea, protegidos en cajas específicamente diseñadas para su conservación.



Las dimensiones promedio de cada fruto son de 6 a 7 cm de diámetro y entre 6 y 12 cm de longitud.

- Su peso promedio es de 200 g
- El producto se comercializa en cajas de 10 a 12 unidades de aproximadamente 2,5Kg cada una.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

Wonderfood Land una marca de IBMS Group

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



El empaque se hace en el campo en un lugar con sombra. Es importante evitar el retraso en empacar a la fruta. La fruta se empaca normalmente en envases de consumo directamente y estos se colocan en un empaque de envío, normalmente hecho de cartón corrugado. Ambos tipos de envases deben de proteger la fruta de cualquier daño.



Se le conoce como “el alimento del siglo XXI” por sus diferentes propiedades. Tienen un alto contenido de fibra, minerales, vitaminas y antioxidantes y son conocidos por reducir el azúcar en la sangre, tener propiedades antiinflamatorias y ser utilizados para combatir la cistitis, entre otras cosas.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

Se debe ubicar la plantación en lugares donde el suelo sea ácido. Preferiblemente con PH cinco y conductividad baja. El drenaje es fundamental para la productividad. Se requiere un buen sistema para mantener la humedad ideal. Un cultivo que se encuentra resguardado de fuertes corrientes de viento puede tener mejor floración y fruto. Hay municipios de Colombia que están ubicados en zonas libres de mosca de la fruta. Un plus al momento de exportar. Aunque la temperatura colombiana es ideal para la producción de esta baya lo recomendado es no pasar los 30°C.

www.wonderfoodland.com

Arándanos

Los arándanos son unas bayas globosas, carnosas, diminutas, de entre 6 y 10 milímetros de largo, de color negro azulado, con una corona en su parte superior. Son los frutos del arándano o mirtilo *Vaccinium myrtillus*, un arbusto o mata baja y a veces rastrera, que se alza entre 15 y 80 cm. sobre el suelo, con el rizoma reptante, que le permite extenderse por el lecho del bosque, y tallos tortuosos.



EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO

Wonderfood Land una marca de IBMS Group

Wonderfood Land una marca de IBMS Group

Gulupa

La Gulupa es una fruta exótica muy deliciosa, sus usos van desde los beneficios para la salud hasta el cuidado personal y la ornamentación.

Antioquia y Tolima es el mayor cultivador del país de esta fruta exótica, uno de los productos agrícolas con más potencial de crecimiento en exportación de Colombia. Así es el cultivo y la producción de esta exitosa enredadera.



El cultivo de gulupa requiere suelos de textura liviana para su óptimo desarrollo; con buen drenaje y profundidad efectiva entre 60 a 80 cm. La gulupa puede ser cultivada en terrenos con cualquier tipo de pendiente, considerando que este factor no es limitante para el desarrollo del cultivo (Ocampo Pérez & Posada Quintero, Ecología del cultivo de Gulupa, 2012).



Son embalados en cajas de cartón con una capacidad de 2,1 kg, equivalente a 33 y 50 unidades de gulupa.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Las Guayabas son maduras en el árbol, protegidas individualmente y transportadas vía aérea desde Colombia hasta la Unión Europea, protegidas en cajas específicamente diseñadas para su conservación.



Es producida en la unión valle se encuentra una La Cabecera del municipio está a una altitud de 975 m.s.n.m. y su temperatura promedio es de 24 grados centígrados a la sombra, en la noche puede descender a 18 grados centígrados y en verano puede fluctuar entre 30 y 36 grados centígrados.

- Las dimensiones promedio de cada fruto son de 4 a 5 cm de diámetro y entre 5 y 6 cm de longitud.
- Su peso promedio es de 120 g
- El producto se comercializa en cajas de 18 a 20 unidades de aproximadamente 2,5Kg cada una.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

Guayaba

Tiene propiedades antibióticas, es antidiarreica, astringente, desinflamante, expectorante, sedante y sudorífica. Cocido puede tomarse para el tratamiento de problemas digestivos, catarro y tos.

Contiene una gran cantidad de un compuesto llamado quercetina, un potente antioxidante que tiene el poder de impedir la formación de sorbitol, que es el azúcar que da origen a las nubes blancas en los ojos llamadas cataratas.

www.wonderfoodland.com



EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Mangostinos

Desde usos medicinales a utilidades cosméticas, el mangostán es muy conocido por sus propiedades depurativas, antioxidantes, antiinflamatorias, antienvjecimiento y diuréticas, por lo que resulta altamente efectivo para vitalizar nuestro organismo, prevenir y tratar diversas enfermedades.

La cosecha de mangostán se debe llevar a cabo cuando el fruto alcance una tonalidad morada. Es importante que la recolección se realice con el pedúnculo y se manipule con cuidado para minimizar al máximo posibles daños.

Este fruto se puede almacenar durante 2-4 semanas a una temperatura de 12-14°C y una humedad relativa del 90-95%.



El Mangostino son madurados en el árbol, protegidos individualmente y transportados vía aérea desde Colombia hasta la Unión Europea, protegidos en cajas específicamente diseñadas para su conservación.



– Las dimensiones promedio de cada fruto son de 5 a 6 cm de largo y de 4 a 6 cm de diámetro.

– Su peso promedio es de 150 g

– El producto se comercializa en cajas de 16 a 18 unidades de aproximadamente 2,5Kg cada una.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

Wonderfood Land una marca de IBMS Group

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



La sandía es una excelente fuente de vitamina A que ayuda a equilibrar los radicales libres, una sustancia química que si se acumula produce una oxidación prematura y por lo tanto un envejecimiento acelerado. Por otro lado, la concentración de vitamina A ayuda a generar pigmentos en la retina del ojo, lo que protege y previene de una ceguera prematura.



Las sandías son empacadas en recipientes rígidos de madera, cartón, plástico o cualquier combinación de éstos (no se permite el uso de guadua). La capacidad máxima de estos empaques es de 25 Kg. No se permite el uso de relleno.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

La sandía requiere un clima cálido para su cultivo y no se da en climas fríos. La temperatura óptima de desarrollo de la sandía es entre 23 y 28 °C. Para la germinación, necesita una temperatura mínima de 15°C, aunque lo ideal serían 25°C. Por debajo de los 13 °C, la planta detiene su desarrollo.

www.wonderfoodland.com

Sandía

La sandía es un fruto grande y de forma más o menos esférica que suele consumirse cruda como postre. Su pulpa es de color rojizo o amarillento y de sabor dulce. Resulta un alimento muy refrescante que aporta muy pocas calorías al organismo, también aporta vitaminas y minerales.



**EMPAQUE
X KILOS**

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Melón

El Melón es otra de las frutas populares de Colombia muy apetecida por su sabor dulce y refrescante ya que su contenido de agua es de casi el 94%, además por todos los beneficios que aporta a la salud.

Los principales departamentos productores de melón son Cesar, Valle del Cauca y Bolívar. La exportación de melón colombiano ha llegado a las 689 toneladas. Los melones se siembran de marzo a mayo, y dependiendo de la variedad que se haya elegido, germinan en el plazo de 3 a 5 días. Una vez que esta planta trepadora crece, puede alcanzar los 3.5 metros de longitud, sus largas raíces extendiéndose más de 150 cm en la tierra.



El melón y la sandía comparten el mismo empaque y embalaje por sus condiciones naturales de la corteza dura, se opta por un embalaje es de tipo horizontal, de cuatro cantoneras y una cubierta de cartón, para que en total el pallet este compuesto por 32 cajas distribuidas.



El melón es rico en vitamina A y E. También tiene efecto antioxidante que previene el cáncer y las enfermedades cardiovasculares. Es muy diurético ya que está compuesto en un 90% por agua y aporta muy pocas calorías. Actúa como laxante suave, por lo que elimina toxinas y ayuda a neutralizar la acidez estomacal. Previene la gota, la artritis y nivela el colesterol alto.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

Wonderfood Land una marca de BMS Group

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Las Pitahayas son maduras en la planta, protegidas individualmente y transportadas vía aérea desde Colombia hasta la Unión específicamente diseñadas para su conservación.



- Las dimensiones promedio de cada fruto son de 8 a 10 cm de diámetro y entre 10 y 12 cm de longitud.
- Su peso promedio es de 200 g.
- El producto se comercializa en cajas de 10 a 12 unidades de aproximadamente 2,5Kg cada una.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

Este cultivo se da en zonas con precipitaciones, entre 1.400 y 1.700 metros sobre el nivel del mar y temperatura entre 14 y 27 °C (CCI, 2018). Es una fruta familiar de los cactus, por lo que requiere de una alta cantidad de agua, aunque puede soportar algunos periodos de sequía.

Tiene forma ovalada, con espinas por fuera y se pueden encontrar tres variedades: amarilla por fuera y pulpa blanca con semillas por dentro, roja por fuera y pulpa blanca o pulpa roja con semillas por dentro. Es muy aromática y su sabor es muy dulce y agradable. Las semillas, que son comestibles, contienen ácidos grasos beneficiosos.

www.wonderfoodland.com

Pitahaya

Rosada

Es un tesoro desde el punto de vista nutricional, contiene antioxidantes, mucilagos, ácido ascórbico, fenoles. Es rica en Vitamina C, también contiene vitaminas del grupo B, minerales como calcio, fósforo, hierro, y tiene alto contenido en agua y posee proteína vegetal y fibra soluble.



EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO

Manzana Roja

Las manzanas rojas son dulces y jugosas con piel fina. Debido a su dulzura, son un gran atractivo para el consumidor.

La manzana necesita agua en abundancia, en especial durante los meses cálidos. Se riega siempre al amanecer o cuando el sol se ha ocultado para así evitar la rápida evaporación del agua. La manzana requiere de ser plantada en invierno, siendo aquellas regiones con clima frío las adecuadas ya que poseen las condiciones climáticas favorables para el árbol del manzano. Toma en consideración que si hablamos de como sembrar manzanas, esta requiere de 800 horas de frío, con temperaturas que sean inferiores a los 7 ° C para así tener una cosecha de alta calidad.



Deberán empacarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del empaque deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Según la Organización Mundial de la Salud, son ricas en sustancias fitoquímicas y antioxidantes, y ayudan a reducir los niveles de azúcar en sangre. En concreto, la manzana roja es una variedad con mayor sabor que proporciona importantes beneficios para que el organismo funcione correctamente.

El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

Wonderfood Land una marca de IBMS Group

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Las Pitahayas son maduras en la planta, protegidas individualmente y transportadas vía aérea desde Colombia hasta la Unión especí camente diseñadas para su conservación.



– Las dimensiones promedio de cada fruto son de 8 a 10 cm de diámetro y entre 10 y 12 cm de longitud.

– Su peso promedio es de 200 g.

– El producto se comercializa en cajas de 10 a 12 unidades de aproximadamente 2,5Kg cada una.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

La pitahaya contiene, propiedades antioxidantes, mucílagos, ácido ascórbico, fenoles.

Es una fruta es rica en Vitamina C, así mismo contiene vitaminas del grupo B (como la B1 o tiamina, B3 o niacina y la B2 o rivo avina), minerales como calcio, fósforo, hierro, y tiene alto contenido en agua y posee proteína vegetal.

Las semillas, que son comestibles, contienen ácidos grasos bene ciosos. La Pitahaya tiene reconocida acción antitumoral, antiinflamatoria y antioxidante.

Pitahaya

Es producida en los departamentos del Valle, Quindío, Risaralda y Caldas, se cultiva en diferentes pisos térmicos hasta una altitud de 975 m.s.n.m. y la temperatura promedio donde se cultiva es de 24 grados centígrados.

www.wonderfoodland.com

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Tomate de Árbol

La producción máxima se alcanza después de 4 años, y la esperanza de vida es de unos 12 años. El árbol generalmente forma una única posición vertical tronco con ramas laterales.

Las flores y frutos cuelgan de las ramas laterales. Las hojas son grandes, simples y perenne, y tienen un fuerte olor acre.

El origen del tomate de árbol es de los Andes de Ecuador, Colombia, Perú, Chile, Argentina y Bolivia.

Hoy en día todavía se cultiva en jardines y pequeños huertos para la producción local, y es una de las frutas más populares en estas regiones.



El tomate de Árbol es madurado en el árbol, protegidos individualmente y transportados vía aérea desde Colombia hasta la Unión Europea, protegidos en cajas específicamente diseñadas para su conservación.



- Las dimensiones promedio de cada fruto son de 6 a 7 cm de largo y de 4 a 6 cm de diámetro.
- Su peso promedio es de 150 g
- El producto se comercializa en cajas de 16 a 18 unidades de aproximadamente 2,5Kg cada una.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

Wonderfood Land una marca de IBMS Group

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Guanábana

La guanábana que comercializamos es cultivada en **CERRITO RISARALDA**, este Municipio está localizado en el centro de la región occidental del territorio colombiano en el denominado Triángulo del Café conformado por las ciudades de Bogotá, Medellín y Cali con una Altitud: 1.411 metros sobre el nivel del mar. Con una Temperatura promedio de 21 grados centígrados.

Debido a los diferentes nutrientes que posee cada parte de esta planta, su fama en cuanto a sus usos medicinales es ampliamente conocida, tiene un alto contenido de vitamina C lo que la convierte en un caz antioxidante, rica en fibra, tiene una gran cantidad de minerales esenciales, entre otros beneficios.

www.wonderfoodland.com

Las guanábanas maduras en el árbol son transportadas vía aérea desde Colombia hasta la Unión Europea, en cajas de icopor protegidas de la temperatura y condiciones de humedad externas, es un producto fresco y maduro.



- Las dimensiones promedio de cada fruto son de 15 cm de diámetro y entre 30 cm de longitud.
- Su peso promedio es de 3 kg
- El producto se comercializa en cajas de icopor individuales de aproximadamente 4Kg.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Papaya

Es producido en el municipio de Buga, departamento del Valle del Cauca, Colombia.

Su territorio tiene dos zonas, la Zona Plana en las riberas del río Cauca y la Zona Montañosa en la Cordillera Central; sus alturas van desde los 969 msnm hasta los 4210 msnm en el Páramo de las Hermosas.

El fruto se cultiva con una temperatura media de 23° C. Papaya

Debido a los diferentes nutrientes que posee cada parte de esta planta, su fama en cuanto a sus usos medicinales es ampliamente conocida, posee beneficios antioxidantes, analgésicos, cicatrizantes, diuréticos, entre otros. Su consumo está en expansión debido a sus bondades nutricionales.



Las Papayas son maduras en el árbol, protegidas individualmente y transportadas vía aérea desde Colombia hasta la Unión Europea, protegidas en cajas específicamente diseñadas para su conservación.



- Las dimensiones promedio de cada fruto son de 20 cm de largo y de 10 cm de diámetro.
- Su peso promedio es de 2,5Kg
- El producto se comercializa en cajas de aproximadamente 6Kg.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

Wonderfood Land una marca de IBMS Group

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Kiwi

Es una fruta llena de fibra soluble, por ello ayuda en la digestión y mejora el tránsito intestinal; es un gran aliado contra el estreñimiento. Si se consume en el desayuno, ayudará mucho más en este aspecto.

El kiwi debe ser plantado en zonas de clima templado, debido a que es un cultivo de naturaleza subtropical. Al igual, debe estar protegido de vientos dominantes que puedan reducir el anclaje del árbol, así como la actividad de las abejas para la polinización o destrucción de su porte arbustivo.



www.wonderfoodland.com



Los frutos se almacenan en cámaras frigoríficas para su conservación hasta los meses de junio, donde van a ser exportados a países de la unión europea. Para la conservación del kiwi necesita un punto de congelación comprendido entre -2°C y -2.5°C . La humedad relativa debe mantenerse superior al 95%.

El kiwi sirve para proteger contra trombosis, angina de pecho, derrames cerebrales e infartos. El kiwi y su fibra, permiten reducir los niveles de colesterol en la sangre. El kiwi permite mejorar el desarrollo de los huesos y también el funcionamiento de los nervios, músculos y órganos.

El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Manzana Verde

La manzana verde es una variedad de manzana creada artificialmente, la cual se cree que proviene de la hibridación entre las especies *Malus domestica* y *M. sylvestris*.

Para el cultivo de manzana verde se debe contar con lugares donde no haya exceso de precipitaciones ya que esto limita la producción por la Sarna del manzano (*Venturia inaequalis*). Las áreas que se destacan para la producción de manzanas en Colombia son Villa de Leyva en Boyacá, el Valle del Rionegro y el Retiro en Antioquia y Chitagá, al norte del departamento de Santander.



El empaque es de cartón, material de producción masiva, económico y resistente, que permite su reutilización. En una caja se almacenan 27 manzanas. Mide 60 centímetros (cm) de largo, 25 cm de ancho y 9 cm de alto. La malla de protección individual de cada manzana, de 7,5 cm de largo por 6 cm de ancho, está compuesta de polietileno que protege la fruta.

Es fuente en vitamina A, vitamina B, vitamina C, vitamina E y vitamina K. Además, contiene más hierro, potasio y proteínas que la manzana roja. Pueden proteger a las células del daño oxidativo y reducir el riesgo de enfermedades crónicas del corazón y el hígado. El bajo contenido de fibra y calorías de la manzana la convierte en una fruta excelente para bajar de peso.

El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Los Aguacates son madurados en el árbol, protegidos individualmente y transportados vía aérea desde Colombia hasta la Unión Europea, protegidos en cajas específicamente diseñadas para su conservación.



Aporta cantidades importantes de vitaminas A, C, D, E, todas ellas contribuyen al sistema inmunológico, provitamina A en forma de betacaroteno, y varias del grupo B, en especial ácido fólico. Contiene ácidos grasos esenciales, especialmente omega 3, 6, 7 y 9. Tiene un buen aporte de bra, es saciante y adelgazante, es muy recomendable para el buen funcionamiento del intestino.

– Las dimensiones promedio de cada fruto son de 8 a 10 cm de diámetro y entre 10 y 12 cm de longitud.



– Su peso promedio es de 500 g
– El producto se comercializa en cajas de 8 a 10 unidades de aproximadamente 5Kg cada una.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

Aguacate

El aguacate que comercializamos producido en los departamentos del Valle, Quindío, Risaralda y Caldas, se cultiva en diferentes pisos térmicos hasta una altitud de 975 m.s.n.m. y la temperatura promedio donde se cultiva es de 24 grados centígrados.



EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Aguacate Hass

El aguacate Hass Lemos Fresh contiene las saludables grasas mono insaturadas, ricas en ácido graso omega-3, aportando 70 calorías por cada 100 gramos, además de su alto contenido de vitaminas del complejo B. Su popularidad en los mercados alimentarios mundiales se debe las propiedades reunidas en este fruto.

Nuestros cultivos de aguacate Hass toman ventaja de la riqueza mineral de la tierra Colombiana, y la variedad de sus pisos térmicos. Así, puede ser cultivado en todas las regiones del país. Las técnicas adoptadas por nuestra empresa para el cultivo y recolección están ajustadas a los estándares internacionales, dando como resultado una producción estable de aguacates de primer nivel. Nuestro aguacate cuenta con una larga vida post-cosecha y una resistencia notable al transporte de carga, facilitado por su embalaje especializado, hecho a la medida del comercio internacional.

www.wonderfoodland.com



Los Aguacates son madurados en el árbol, protegidos individualmente y transportados vía aérea desde Colombia hasta la Unión Europea, protegidos en cajas específicamente diseñadas para su conservación.

– Las dimensiones promedio de cada fruto son de 8 a 10 cm de diámetro y entre 10 y 12 cm de longitud.

– Su peso promedio es de 250 g
– El producto se comercializa en cajas de 16 a 18 unidades de aproximadamente 4,5Kg cada una.

El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Los Lulos son madurados en el árbol, protegidos individualmente y transportados vía aérea desde Colombia hasta la Unión Europea, protegidos en cajas específicamente diseñadas para su conservación.



El lulo es una fuente importante de hierro, fósforo, vitamina "A", vitamina "B", vitamina "C", calcio, potasio, azúcares no procesados, grasas y proteínas, lo cual unido a su exquisito sabor lo convierte en un fruto altamente beneficioso para el organismo especialmente si es consumido de forma regular.

- Las dimensiones promedio de cada fruto son de 6 a 7 cm de largo y de 4 a 6 cm de diámetro.
- Su peso promedio es de 150 g
- El producto se comercializa en cajas de 15 a 16 unidades de aproximadamente 2,5Kg cada una.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

Lulo

El lulo que comercializamos es de Bolívar, municipio localizado en la región centro – norte del departamento del Valle del Cauca, cuyo territorio se extiende desde la Cordillera Occidental. Está a 1020 km de altura sobre el nivel del mar, con una Temperatura media 23° C

www.wonderfoodland.com

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Granadilla

La granadilla que comercializamos es producida en **SANTUARIO**, localizado en la subregión Oriente del departamento de Antioquia, con una temperatura promedio de **17° C**, y su cabecera se ubica a **2.150 metros** sobre el nivel del mar.

La fruta contiene vitaminas A, C y K, fósforo, hierro y calcio. Su consumo se recomienda para la estabilización de los nervios, debido a sus propiedades funciona como sedante o tranquilizante natural.

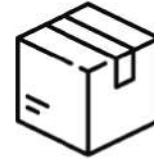
Su jugo se usa como estimulante digestivo, también controla la acidez y ayuda a la cicatrización de las úlceras.

Por otra parte, esta fruta tiene un alto contenido de fibra si se consume con las semillas.

www.wonderfoodland.com



Las Granadillas son maduras en el árbol, protegidos individualmente y transportados vía aérea desde Colombia hasta la Unión Europea, protegidos en cajas específicamente diseñadas para su conservación.



– Las dimensiones promedio de cada fruto son de 6,5 a 8 cm de largo y de 5,1 a 7 cm de diámetro.

- Su peso promedio es de 150g.
- El producto se comercializa en cajas de 14 a 15 unidades de aproximadamente 2,5Kg cada una.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Las Piñas son maduras en la planta, protegidas individualmente y transportadas vía aérea desde Colombia hasta la Unión Europea, protegidas en cajas específicamente diseñadas para su conservación.



– Las dimensiones promedio de cada fruto son de 15 a 20 cm de diámetro y entre 30 y 40 cm de longitud.

– Su peso promedio es de 1500 g
– El producto se comercializa en cajas de 5 a 7 unidades de aproximadamente 11Kg cada una.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

La piña tiene reconocidas cualidades diuréticas y desintoxicantes que impulsan la eliminación de sustancias que pueden afectar la salud.

Contiene importantes dosis de vitaminas C, B1, B6, ácido fólico y minerales como el sodio, potasio, calcio, magnesio, y hierro.

Está compuesta por una gran parte de agua y una cantidad importante de fibra, como es baja en calorías, hace que sea una fruta ideal para la dieta.

Contiene una enzima llamada bromelina. Esta enzima mejora la digestión y tiene la capacidad de destruir los parásitos intestinales.

www.wonderfoodland.com

Piña

La piña que comercializamos se produce en los departamentos del Valle, Quindío, Risaralda y Caldas, se cultiva en diferentes pisos térmicos hasta una altitud de 975 m.s.n.m. y la temperatura promedio donde se cultiva es de 24 grados centígrados.



EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO

Mango

Tommy

El mango que comercializamos producido en los departamentos del Valle, Quindío, Risaralda y Caldas, se cultiva en diferentes pisos térmicos hasta una altitud de 975 m.s.n.m. y la temperatura

Es una gran fuente de calorías, aportando bastante energía, contiene 170 calorías por taza de fruta, contiene 24 gramos de azúcar y 3 gramos de fibra. Es rico en vitamina C, además tiene una buena cantidad de minerales como el calcio, el cobre, el magnesio y el potasio.



Los Mangos son madurados en el árbol, protegidos individualmente y transportados vía aérea y marítima desde Colombia hasta la Unión Europea, protegidos en cajas específicamente diseñadas para su conservación.



– Las dimensiones promedio de cada fruto son de 8 a 10 cm de diámetro y entre 10 y 12 cm de longitud.



– Su peso promedio es de 500 g
– El producto se comercializa en cajas de 8 a 10 unidades de aproximadamente 5Kg cada una.

www.wonderfoodland.com

El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Los limones son madurados en el árbol, protegidos individualmente y transportados vía aérea y marítima desde Colombia hasta la Unión Europea, protegidos en cajas específicamente diseñadas para su conservación.



Carente de semilla y de forma ovalada, el limón Tahití que cultivamos se ha adaptado a la topografía colombiana con gran naturalidad, permitiendo su cultivo en todas las regiones del país, dada la fertilidad de nuestros suelos, de textura limo-arenosa, produciendo un fruto consistente y homogéneo sin demandas extras de agro-químicos o procesos adicionales. Sin el tono amargo de otras variedades, nuestro Limón Tahití complementa su idoneidad para la exportación con una durabilidad tras la recolección superior a la del limón regular.

El protocolo de postrecolección está calculado para maximizar el aspecto y conservación del producto.

-El Limón Tahití se comercializa en cajas de 4.5 Kg con un calibre de 36, 42, 48, 54 y 60 para ser enviados a la unión Europea.
-Su peso promedio por caja es de 4.5 Kg.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

Limón

Antiséptico, astringente, balsámico, cicatrizante, el limón Tahití, tiene propiedades mixtas que, sumadas a su buen sabor, lo convierten en un producto muy apetecido en los mercados internacionales.



EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Feijoa

Feijoa sellowiana.

Árbol tropical de pequeño porte cultivado como árbol frutal, ya que sus frutos son comestibles conocida como guayaba del Brasil. Este árbol de pequeño tamaño es de hoja perenne que alcanza una altura de unos 2 metros.

La feijoa tiene vitaminas A, B1, B2, B3, B6, B9, C y E y minerales como Calcio, Hierro, Magnesio, Fósforo, Potasio, Sodio, y Zinc. Lo que la convierte en la fruta ideal para: *Mejora las funciones renales. *Ayuda a estabilizar el ciclo normal del sueño y a liberar el estrés.



La feijoa son maduras en el árbol, protegidos individualmente y transportados vía aérea desde Colombia hasta la Unión Europea, protegidos en cajas específicamente diseñadas para su conservación.



- Las dimensiones promedio de cada fruto son de 8 a 9 cm de largo y de 4 a 6 cm de diámetro.
- Su peso promedio es de 150 g
- El producto se comercializa en cajas de 16 a 18 unidades de aproximadamente 2,5Kg cada una.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO





El empaque es de cartón, material de producción masiva, económico y resistente, que permite su reutilización.



Requiere un clima cálido, sin grandes variaciones de temperatura. La temperatura media diaria debe estar en torno a los 27°C con variaciones de 7 a 5°C. Los suelos aptos para el cultivo del cocotero son suelos con texturas livianas (de francos a arenosos), aluviales, profundos (más de un metro), con una capa freática superficial de uno a dos metros de profundidad.

Son varios los nutrientes que se adquieren al degustarlo: fósforo, calcio, potasio, magnesio, vitamina E y C, ácido fólico y fibra. Consumir el agua de coco ayuda al control de la diabetes, al buen funcionamiento del sistema urinario, de los riñones. Otros beneficios son el funcionamiento del tracto digestivo, el sistema nervioso y los músculos.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

Coco

El coco es una fruta obtenida principalmente de la especie tropical cocotero, la palmera más cultivada a nivel mundial.

Tiene una cáscara exterior gruesa y un mesocarpio fibroso y otra interior dura, vellosa y marrón que tiene adherida la pulpa, que es blanca y aromática. Mide de 20 a 30 cm y llega a pesar 2.6 kg.



EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO

Uchuva

Es una fruta redonda, amarilla, dulce y pequeña (entre 1,26 y 2 cm de diámetro). Se puede consumir sola, en almíbar, postres y con otras frutas dulces. Su estructura interna es similar a un tomate en miniatura (tomate Cherry).

La uchuva es fuente de vitamina A, B y C, bra, potasio, fósforo, hierro y zinc, según datos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. El consumo de 100 gramos de esta fruta aporta 53 kcal de energía, 11.2g de carbohidratos, 0.7g de grasa, 1.9g de proteína así como vitaminas y minerales al organismo.



La uchuva son maduras en el árbol, protegidos individualmente y transportados vía aérea desde Colombia hasta la Unión Europea, protegidos en cajas específicamente diseñadas para su conservación.



– El producto se comercializa en bandejas de 200g, van 12 unidades en la caja y el peso aproximadamente es de 2,5Kg cada una.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO





El producto se empaqueta en canastas de madera y canastillas de plástico, de capacidades entre 12 y 15 Kg.

El envase debe estar lleno pero no en exceso, no debiéndose empaquetar muy apretado. También pueden empaquetarse en bolsas de polipropileno de 10 Kg. de capacidad.

Individualmente, se pueden empaquetar en envolturas individuales de películas plásticas.



El cultivo de pimiento se desarrolla adecuadamente con temperaturas medias entre 18 y 22°C. Más favorable aun, cuando durante el día las temperaturas rondan los 20-25°C, mientras que por la noche descienden a 16-18°C. Una gran diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas puede provocar problemas, especialmente en el desarrollo de las flores. Por otro lado, temperaturas muy altas pueden provocar caída de flores y frutos. Es un cultivo muy sensible al frío, retardando su crecimiento por debajo de los 15°C y siendo muy sensible a las heladas.

El pimentón tiene un aporte calórico importante, mucha agua, fibra y casi no tiene grasas, por lo que se puede tomar en dietas de adelgazamiento. Favorece la formación de colágeno, huesos y dientes. Sistema inmunológico.

Favorece el crecimiento de: cabello, visión, uñas, mucosas.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

Pimentón

El pimentón o ají de color es un condimento en polvo de color rojo-anaranjado y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de determinadas variedades de pimientos rojos especialmente la ñora y la páprika. Pertenece a la familia de las solanáceas, al género de las capsicum, del que existen dos mil 300 especies, a ellas también pertenecen el tomate y la berenjena.



**EMPAQUE
X KILOS**

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO

Tomate

El tomate es uno de los productos hortícolas que más diversidad de usos presenta.

Aparte de consumirse crudo, puede servirse cocido, estofado, frito, encurtido, como salsa o combinado con otros alimentos.

Es originario de Sudamérica, su cultivo está extendido por todo el mundo, aunque produce las mayores cosechas en los climas cálidos y con buena iluminación. El verano debe ser largo, con temperaturas diurnas entre 23 y 24°C y nocturnas de 14°C. El tomate prefiere suelos algo ácidos. El territorio Colombiano en un gran atractivo cuando de cultivarlo se trata.



El empaque debe tener orificios que permitan la ventilación del producto. Los orificios del empaque no deben presentar aristas que puedan causar daño al producto. Deberá empacarse de tal forma que la tapa de la caja no esté en contacto directo con alguno de los frutos de la capa superior. Los tomates se deben empacar con el pedúnculo hacia abajo, para evitar el daño causado por su propio peso.

Es un alimento sano que aporta multitud de vitaminas, necesarias para el organismo. Además contiene altos niveles de potasio y de cinc. Sin embargo, una de sus cualidades más importantes es su poder antioxidante, ya que posee una sustancia, el licopeno, que junto con otros compuestos reduce el riesgo de contraer cáncer.

El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



En algunas zonas de producción las raíces se empacan en bolsas de polietileno o plástico perforado con un peso aproximado de una libra, esto permite el transporte a los mercados en buenas condiciones. Es conveniente que la recolección se realice con el mercado asegurado, ya que las raíces se marchitan fácilmente y en caso de dejarlo en el campo mucho tiempo pueden crecer mucho, volviéndose las raíces carnosas de sabor agrio y duras.



Para sembrar puede realizar pequeños surcos de 1-1.5 cm de profundidad y con una distancia de 8-12 cm entre ellos, dependiendo del tamaño de la variedad. Colocar 1 semilla cada 5 cm y cubrir con suelo o mezcla. Regar inmediatamente después de sembrar, no dejar que el suelo pierda la humedad.

Tienen un alto contenido de agua, destaca su contenido de vitamina C, la cual actúa como antioxidante, ayudando a restaurar tejidos y vasos sanguíneos, aumentando el nivel inmunológico del cuerpo, manteniendo dientes y huesos fuertes. También tiene un mayor contenido de potasio y yodo que otras hortalizas.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

Rábano

El rábano es una hortaliza de cuerpo blanco y de piel coloreada, que se conoce con el nombre de rábano o rábanos, pero su nombre científico o latino es *Raphanus sativus*. Pertenece a la familia de las Crucíferas, al igual que la col, coliflor, col de Bruselas, brécol, nabo y berro.



EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO

Auyama

Es una verdura que proviene de una planta herbácea silvestre cultivada para aprovechamiento de frutos, hojas, flores y semillas. La auyama contiene calcio, sodio, magnesio, zinc, hierro, potasio, fósforo, vitaminas A, C y B, fibra soluble y betacaroteno.

La auyama es que su planta se debe encontrar en un lugar donde le dé la luz solar, pero además debes recordar que esta planta es muy sensible y requieren de una protección contra el viento y los fríos intensos. También debes protegerlas de las fuertes lluvias cubriéndolas, en caso de ser días demasiados calurosos puedes colocar una carpa con el fin de brindarles un poco de sombra



El producto se empaqa en costales con una capacidad de 50 kg c/u.



Actúa como un diurético suave sobre el riñón, aumentando la producción de orina y favoreciendo la eliminación de líquido del organismo. Neutraliza el exceso de acidez en el estómago, debido a sus riquezas en sales minerales, ejerce una acción suavizante y protectora de la mucosa intestinal.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



El apio puede envasarse por unidades en bolsas de polietileno translúcido, perforado y con los extremos abiertos o con el superior abierto y el de la parte de la base de la planta puede ser de color oscuro para mejorar la presentación. También se comercializa el apio en manojos o alineados en bandejas recubiertas de una película estirable y también en flow-pack y en cajas de madera o de cartón, de peso entre 12 y 14kg generalmente.



El apio es fácil de cultivar, necesita un suelo bien nutrido y húmedo. Puede crecer en media sombra y puede llegar a tolerar mucha sombra (por lo menos 4 horas de luz). La semilla de apio es redonda y muy pequeña (1mm), su color es café oscuro. La siembra del apio se realiza en semilleros para posteriormente trasplantarlo. La mezcla debe tener un buen drenaje y materia orgánica, de preferencia utilizar tierra negra, fibra de coco y composta. Si la mezcla tiene partículas muy grandes, puede afectar la germinación y crecimiento de nuestras plántulas. La profundidad de siembra es muy pequeña (0.3-0.5cm) por el tamaño de la semilla.

El apio es depurativo gracias a los minerales que contiene. El potasio previene la retención de líquidos y elimina toxinas. La fibra del apio también ayuda a tener una buena digestión. Por otro lado, una de las propiedades del apio es que contiene antioxidantes y propiedades antiinflamatorias que ayudan a reducir inflamaciones.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

Apio

El apio es una hortaliza que se puede utilizar en la cocina de muchas maneras, lo podemos tomar en ensaladas, en guisos, en zumos y hasta crudo. Es una verdura que aporta diferentes nutrientes y que es beneficioso para la salud.



EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO

Cilantro

Es una hierba aromática originaria del sudeste asiático y del norte de África, de sabor fuerte y múltiples beneficios para la salud. Es la hierba más utilizada en el mundo. Su sabor es fuerte y su aroma es penetrante y agradable.

El cilantro prefiere un suelo liviano y bien drenado de arcilla o tierra arenosa que sea moderadamente fértil. Se da mejor a temperaturas de entre 50 y 85 grados F. La profundidad en la siembra debe ser de ¼ a ½ pulgadas aproximadamente. Hay alrededor de 2,000 semillas por onza, por lo que los horticultores caseros no compran muchas semillas cada temporada. El cilantro se debe fertilizar dos veces. La necesidad de agua más crítica de la planta ocurre durante la germinación y el establecimiento. Una vez que las plantas están establecidas, no necesitan mucha agua.



El cilantro debe empacarse por racimos en cajas de cartón o contenedores de plásticos reusables. - El material usado para empaque debe ser nuevo (en caso del cartón), estar limpio y ser de calidad tal que evite daños al producto.

El cilantro es antiinflamatorio y tiene propiedades antisépticas. Contiene un 20% de aceites esenciales que actúan sobre el sistema digestivo facilitando la digestión y aliviando el estreñimiento, también es eficaz contra cólicos y flatulencias. Puede ayudar a reducir el azúcar en la sangre, combatir infecciones y promover la salud del corazón, el cerebro y la piel.

El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Para el preenvasado se pueden usar bandejas recubiertas con una lámina de plástico en flow pack o plástico estirable. También utilizan bolsas de mallas que tienen el inconveniente de no proteger de la desecación y pueden dañar por el roce de la superficie.



En calabacín suele realizarse la siembra directa en el suelo o en la capa de arena, a razón de 2-3 semillas por golpe, que se sembrarán juntas al objeto de que al emerger rompan la costra del suelo con mayor facilidad, cubriéndolas con 3-4 cm de tierra o arena, según corresponda.

Gracias a la luteína y la zeaxantina fortalece la salud de los ojos. Controla el colesterol debido a su contenido en fibra dietética.



Además sus vitaminas A y C también disminuyen el riesgo de arteriosclerosis. Lucha contra el envejecimiento. Sus antioxidantes y vitaminas A y C, nos ayudan a mantener una piel sana y joven



www.wonderfoodland.com

El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

Calabacín

El calabacín, originalmente una calabaza de verano, es un miembro de la familia de las cucurbitáceas, al igual que el pepino. Se originó en América Central desde donde se ha extendido al resto del mundo.



Wonderfood Land una marca de IBMS Group



EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO

Pepino

El pepino es una hortaliza de verano, de forma alargada y de unos 15cm de largo. Su piel es de color verde que se aclara hasta volverse amarilla en la madurez.

El pepino se siembra en lomillos o montículos o directamente en el suelo. La siembra se realiza en hoyos de 2-3cm de profundidad en los que se colocan de 3-4 semillas/golpe. Se ralea después y se deja sólo 1-2pl/golpe.



Los pepinos en envases de cartón ondulado. Las longitudes de las cajas varían entre 295-600 mm, las anchuras entre 300-400mm, con unas alturas que alcanzan los 15,5cm. La capacidad de estas cajas suele ser de unos 4-8kg. También se utiliza el retractilado directo, bolsas de plástico y de malla, así como bandejas recubiertas de plástico estirable.



Protege las células nerviosas, mejora la memoria y previene el Alzheimer. Los pepinos contienen polifenoles llamados lignanos que ayudan a reducir algunos tipos de cáncer como el de mama, útero, ovario y próstata. Tienen un alto contenido en vitamina C y betacarotenos, son muy ricos en vitamina B (B1, B5 y B7).



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



El producto se despacha en cajas de cartón corrugado con capacidad de 50 lbs cada una para Centroamérica y 16Kg.



Éste cultivo de raíz y tubérculo se debe sembrar en regiones bajas, con condiciones de precipitación entre 1,200 mm y 1,300 mm anuales, y distribuida durante todo el año. Se requieren temperaturas entre 18 °C y 34 °C, y en cuanto a su suelo debe ser fértil, profundo, suelto, sin piedras y con un buen drenaje del agua.

La cosecha se realiza a los 7-9 meses de la siembra, el follaje empieza a secarse, el tubérculo está maduro cuando este presenta su color característico (depende de la variedad que él sea). Es importante evitar la larga exposición de los tubérculos al sol, pues estos se deterioran.

Previene las enfermedades del corazón, favorece el tránsito intestinal, también protege al cuerpo de la acción de los radicales libres, su uso tópico acelera el proceso de curación de úlceras, forúnculos y enfermedades de la piel.



www.wonderfoodland.com

Ñame

El ñame es un tubérculo que se usa ampliamente para la alimentación, es de gran importancia en la dieta diaria de muchos pueblos del mundo.



Wonderfood Land una marca de IBMS Group



EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO

Calabaza

La calabaza es una hortaliza de la cual podemos disfrutar todo el año.

Presenta una pulpa o carne de sabor azucarado y consistencia dura, generalmente es de color amarillo o anaranjado y en su parte central está repleta de semillas.

El marco más usual es de 2,5 x 2,5 m en seco y algo más amplio en regadío. La siembra de la calabaza suele realizarse a primeros de marzo, retrasándose a abril o mayo cuando el tiempo es algo frío. Para facilitar la germinación se envuelven las semillas en un paño mojado durante 24 ó 48 horas, antes de la siembra.



El FTC, que consiste en un empaque dentro de otro, se usa cuando se requiere mayor fortaleza de apilado. Los fondos y las tapas de estos empaques pueden ser cerrado con goma, grapas o puntillas. En años recientes, estos empaques se han usado apilados en grandes contenedores para embarcar grandes volúmenes para los procesadores y minoristas.



¡Comer calabaza es bueno para el corazón! Su alto contenido de vitamina C, fibra, y potasio, apoya en su conjunto a la salud del corazón. Además, los betacarotenos de la calabaza también son esenciales durante el embarazo y la lactancia.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

Wonderfood Land una marca de BMS Group

EMPAQUE
X KILOS

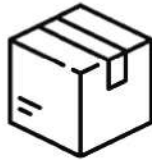
CAJA X KILOS

PRECIO X KILO





El embalaje del chile habanero se realiza en cajas de catón corrugado de medidas 60 x 40 x 40 cm y cajas de plástico de 48 x 48 x 10 cm.



El Habanero tiene una larga temporada de crecimiento y le encanta el calor. El rendimiento de chiles es alta. El Habanero tiene un sabor único. En el Caribe, esta variante se utiliza para la elaboración de salsas de barbacoa y marinadas. ¡Es una herramienta imprescindible para los fanáticos de picantes! El tiempo de cosecha es de por lo menos 90 días y la decoloración del fruto es de verde a marrón.

Chile Habanero

El habanero es una variedad picante de chile. Los habaneros verdes son verdes y se tiñen a medida que maduran. Las variantes de color más comunes son el naranja y el rojo, pero la fruta también puede ser blanca, marrón, amarilla, verde o violeta.

El habanero es sumamente rico en vitamina C, la cual mejora la absorción del hierro, además de que ayuda en la producción de colágeno el cual es esencial para el cabello, piel y uñas. Otro beneficio es la cicatrización y al tratamiento de la artritis pues contiene capsaicina, un antiinflamatorio natural.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com



**EMPAQUE
X KILOS**

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Cebolla Cabezona

La cebolla o cebolla cabezona, es una planta herbácea perteneciente a la familia de las amarilidáceas. Es la especie más cultivada del género *Allium*, el cual abarca una gran variedad de especies denominadas cebollas y que son cultivadas como alimento.

La cebolla cabezona puede ser cultivada en diferentes tipos de suelo, de texturas livianas o con alto contenido de arena, buen contenido de materia orgánica y buena estructura, permiten un mejor crecimiento del bulbo. En cuanto a las condiciones climáticas, la cebolla se adapta en un amplio rango altitudinal que va desde los 0 a 2.800 metros sobre el nivel del mar (msnm) y temperatura de 28 a 12 °C, con temperaturas óptimas de 12 a 23 °C. Es un cultivo muy sensible a condiciones de sequía y temperaturas elevadas



En la mayoría de los casos, el empaque en de la cebolla cabezona se realiza en sacos de fibra de nilón con capacidad para aproximadamente 50 libras netas de cebolla. Para algunos mercados se pueden empaclar los bulbos en cajas, las cuales podrían variar en tamaño y capacidad (entre las 20 y 50 libras netas).

Posee una gran cantidad de propiedades y beneficios que la convierten en un alimento muy saludable. Dentro de estas posee una potente acción contra el reumatismo; disolver el ácido úrico; luchar contra infecciones gracias a sus sales y su potasa y alcalinizar la sangre, disminuyendo los niveles de azúcar y eliminando impurezas de la misma.

El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

Wonderfood Land una marca de IBMS Group

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



El sistema más clásico de preenvasado es el uso de un film extensible que se adhiere completamente a la lechuga dando un aspecto muy limpio o polipropileno microperforado. También se pueden usar bolsas del mismo material, con lo que el envasado se hace más rápidamente. Un método muy extendido es el uso de Flow Pack con lechugas sueltas o en bandejas cubiertas.



Al comenzar a cultivar lechugas se debe tener en cuenta el clima pues se trata de un vegetal que prefiere los climas templados, con una temperatura óptima de entre 15° y 18° C. Y mejor aún si hay una diferencia de temperatura entre el día y la noche. Cuando se superan los 25° C la planta tiende a espigar y si bien puede soportar temperaturas de hasta -6° C, en este caso las hojas sufrirán ciertos daños dependiendo de la variedad. Por eso es mejor esperar a la primavera o verano para sembrar lechugas.

Lo cual hace a Colombia un atractivo para la siembra de este vegetal, debido a que su clima siempre constante permite obtener condiciones optimas para la siembra y cosecha de la lechuga.

www.wonderfoodland.com

Efectiva en casos de estreñimiento. la lechuga tiene una gran cantidad de fibra dietética, que ayuda a mejorar la digestión y estimula el movimiento de los intestinos. Combate la anemia. Al ser fuente importante de hierro, es recomendada en casos de anemia y fatiga. Trata el resfriado y el dolor. Es un excelente remedio casero para la gripe ya que fortalece las vías respiratorias.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

Lechuga

La lechuga es un tipo de hortaliza herbácea conformada por flores amarillentas, fruto seco, con una sola semilla y con hojas grandes, radicales, blandas, de distintas formas, que la gente come en ensaladas o en guisadas.



EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO

Lechuga Crespa

Hojas crespas o rizadas: Son grandes, rectas y compactas. Las hojas por lo general son de color verde claro pero también existen con tonalidades rojas, onduladas y de bordes muy crespas. Sus hojas son rizadas, de color verde amarillento y de sabor muy agradable.

La lechuga requiere suelos francos, ricos en materia orgánica y bien drenados. Se trata de un cultivo que no tolera la acidez y se adapta mejor a suelos ligeramente alcalinos. El pH óptimo se sitúa entre 6,7 y 7,4. Además, es una planta medianamente resistente a la salinidad.



El envase del alimento tiene como función contener y proteger al producto desde el momento y lugar de fabricación hasta el consumo. Las películas poliméricas han sido utilizadas desde hace varias décadas en el envasado de productos frescos con el objetivo de proteger las frutas y hortalizas de las contaminaciones ambientales.



Sirve como somnífero. Contiene, en mayor medida que otras variedades de lechuga, una sustancia de nombre lactucina, que produce efectos sedantes y tranquilizantes y que ayuda a combatir el insomnio, reducir la taquicardia y calma los nervios. Funciona como analgésico. Reduce problemas estomacales.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Entre las formas de preenvasado utilizadas en esta especie se encuentra el recubrimiento individual con papel (de poco uso hoy en día), el recubrimiento con film retráctil o estirable y la colocación en bolsas de plástico.



La plántula debe tener al menos entre 12 y 15 cm en el momento de la plantación. El marco de plantación habitual es de 1-1,3 metros entre surcos y 0,5-0,7 m entre plantas. Más estrecho cuanto más fresca sea la zona, ya que la planta se desarrollará menos, dependiendo de las variedades y de los sistemas de poda. El trasplante a tierra definitivo se hace a partir de mayo, o cuando la zona esté libre de heladas.

Contiene Vitamina A, B1, B2, C, ácido fólico, lo que ayuda a reforzar el sistema inmunológico y mejorar la resistencia de enfermedades. Es rica en minerales como el potasio, calcio, magnesio, hierro y fósforo, lo que ayuda a prevenir la artritis, osteoporosis y enfermedades del corazón. Es baja en calorías, libre de grasa y posee gran cantidad de agua.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

Berenjena

Es un fruto de forma variable que puede ir de esférica a ovoide y oblonga. El color es morado y más o menos intenso, blanca con bandas blancas moradas, amarillas, anaranjadas o incluso negras. La carne firme y suave es siempre blanca y contiene numerosas semillas comestibles del mismo color.

www.wonderfoodland.com



EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Remolacha

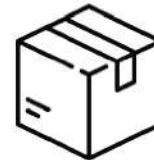
La remolacha es una hortaliza de color rojizo. Se conoce con el nombre de remolacha o remolacha roja, pero su nombre científico o latino es remolacha *Beta vulgaris*. Pertenece a la familia de las Quenopodiáceas, al igual que la espinaca y la acelga.

La remolacha, o betabel, es un cultivo de temporada fría y crece bien en las temperaturas frías de la primavera y el otoño. Crece deficientemente en climas calurosos. La remolacha se adapta bien a huertos familiares grandes o pequeños ya que necesita poco espacio, siendo Colombia un clima bastante atractivo para su cultivo y cosecha.

www.wonderfoodland.com



Para el transporte de las remolachas, la refrigeración es necesaria y es apropiado empaquetar las remolachas en sacos revestidos de polietileno (con perforaciones). El revestimiento debe envolver todas las remolachas, pues, si algunas permanecen descubiertas, éstas perderán humedad preferentemente y sufrirán marchitez extrema.



La remolacha es un alimento con una riqueza nutricional muy importante, que aporta beneficios para la salud general. Baja la presión arterial alta, el consumo de jugo de remolacha ayuda a reducir los altos niveles de presión arterial. Esto se debe a sus nitratos de origen natural, que al llegar al organismo se convierten en óxido nítrico, el cual contribuye a la relajación.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO





La altura de las cajas de cartón corrugado para exportación de 25 - 30 cm y son de medidas 40 cm x 60 cm



Este tubérculo es rico en vitaminas del complejo B y C, así como minerales como calcio, hierro y fósforo, por lo que al ser rica en estos nutrientes, le proporciona diversos beneficios a la salud.



Proporcionarle energía al organismo, por ser una excelente fuente de carbohidratos; Combatir el estreñimiento, por ser rica en fibras y mejorar la salud de la flora intestinal.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

La arracacha es una especie de la familia Apiaceae, de ciclo perenne que se cultiva de manera anual. La planta se compone de diferentes órganos como: los apios o raíces de almacenamiento, que son la parte comestible y de importancia para la comercialización, llegando a producir en promedio un kilogramo por planta; la cepa o tronco, colinos y hojas. Es una planta de porte herbáceo que puede alcanzar una altura de 1,5 m. Dentro de los aspectos a tener en cuenta para el establecimiento y manejo del cultivo, se tienen: a) material genético, b) condiciones agroecológicas, c) sistemas de siembra, d) material de propagación, e) preparación del suelo, f) siembra, g) enfermedades, h) plagas, i) manejo y control integrado de la chisa, j) control de malezas y k) cosecha.

www.wonderfoodland.com

Arracacha

La arracacha es un alimento muy común en las zonas andinas de Colombia, especialmente cuando de sopas se trata, y es de gran consumo no solo en el país sino en casi todo el continente americano.



**EMPAQUE
X KILOS**

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO

Cebollín

El cebollín es una planta que florece durante todo el año, trae diversos beneficios a la salud, pues reduce los niveles de colesterol y mejora la salud ósea.

El cebollín también conocido como cebollino o ciboulette, de nombre científico *Allium choenoprasum*, es una hierba perteneciente a la familia de las aliáceas. Esta planta que florece durante todo el año tiene un suave sabor a cebolla, pero al mismo tiempo con un toque a ajo, la parte que más se suele comer son los tallos largos que se cortan en pequeños trozos y son agregados a diversas recetas como sopas, salsas y ensaladas.

www.wonderfoodland.com



Empaques al vacío, con el cebollín en las mejores condiciones para evitar deterioro y descomposición. Para la exportación se maneja empaque de cajas de cartón con un peso de 50 kg.



Este alimento está relacionado con la salud ósea y los ciclos del sueño, pues diversas investigaciones han relacionado algunas sustancias que contiene el cebollín con la mejora del sueño y con la salud de los huesos, estos estudios también han demostrado que comerlo regularmente produce efectos anticancerígenos.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Puerro

Un puerro suele tener cerca de medio metro de altura, y puede llegar a poseer entre 3 y 5 cm de grosor. Tiene un sabor característico, parecido al de las cebollas pero más suave. Su empleo en la alimentación humana no ha dado informes de investigación que limiten su consumo.

Al igual que la cebolla larga, la cebolla puerro es almacenada en empaques al vacío para su comercialización nacional. En cuanto a la exportación, se maneja un empaque de cajas de cartón.



El puerro se adapta mejor a los climas templados y húmedos, pero es también posible su cultivo con buenos rendimientos en el clima continental. Algunas variedades se adaptan mejor al frío. Los mejores resultados se obtienen, en cuanto a calidad y producción, con suelos algo fuertes y fértiles, bien mullidos y con frescura de fondo. Soporta los suelos ligeramente ácidos, mientras que no le son favorables los excesos de cal.



Refuerza el sistema inmunológico. Su principio activo, la alicina, estimula el sistema inmunitario y es antiséptico. Antibiótico natural debido a sus compuestos sulfurados, con propiedades antibacterianas. Puede ayudar a curar afecciones respiratorias como la tos. Bajo contenido calórico. Con sólo 61 calorías por 100 gramos de puerro cocido.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.



www.wonderfoodland.com

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Yuca

Es una planta que alcanza 2.5 metros de altura, en forma abierta. El tallo es de color verde amarillo o verde claro, sin coloración rojiza. La yuca es pequeña pero gruesa. Usos: Buena para la producción de fariña y casabe, para cocinar y para la elaboración de payabarú y masato.

La recolección puede ser manual o mecánica. En ambos casos es importante no dañar las raíces. La cosecha manual, es la más común y resulta más sencilla en suelos con una textura arenosa a franca. Previo a la cosecha, los tallos se cortan con un machete o una segadora rotativa, a una altura de 10 - 15 cm.



Envases elaborados con cartón, madera, plástico, icopor, fibra vegetal y sintética. Contribuir con la conservación y protección a la calidad del producto. Ser reciclable, reutilizable o biodegradable. Su diseño debe permitir ventilación. El empaque no debe transmitir olores ni sabores que altere la calidad del producto. El apilamiento debe garantizar adecuada circulación de aire en el almacenamiento o transporte.



El contenido en calcio de la yuca, unido al aporte de vitamina K, ayuda a mantener sanos los huesos y previene la presencia de osteoporosis. Asimismo, la vitamina B6 favorece el cuidado de la piel y el pelo. También contiene hierro, que ayuda a prevenir la presencia de anemia, aunque se trata de un contenido escaso.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Una de las presentaciones más corrientes en fresco es la formación de manojos ya sea de hojas sueltas o de matas enteras. El preenvasado puede realizarse en bandejas recubiertas de una película de plástico o en bolsas de este mismo material. En los últimos años se ha extendido mucho la venta de hojas de espinaca sueltas, ya lavadas, envasadas en bolsas de plástico.



Las espinacas no necesitan sol directo para crecer, por lo que, se pueden poner en alguna zona sombría de una huerta.

En cuanto al riego, es importante mantenerla hidratada pero sin encharcar el suelo. A las dos semanas de iniciada la siembra deberían estar germinando las primeras plantas.

Aporta energía y combate la anemia Este es uno de los beneficios más conocidos de las espinacas, ya que contiene un porcentaje de hierro mucho mayor al que podemos encontrar en la carne, además de contener vitamina C, que ayuda a que se absorba mejor, lo que se traduce en un mayor nivel de energía, reduciendo el riesgo de padecer de anemia.. Ayuda a prevenir el cáncer.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

Espinaca

La espinaca es una planta anual, dioica, de la familia de las amarantáceas, cultivada como verdura por sus hojas comestibles, grandes y de color verde muy oscuro. Su cultivo se puede realizar en cualquier época del año y se puede consumir fresca, cocida o frita.



EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO

Espinacas Baby

Las espinacas son verduras de hoja lisa, de verde intenso y sabor más suave que otras variedades. Las espinacas baby se caracterizan por ser pequeñas, tiernas y dulces. Barqueta de 150 gramos.

Las semillas se colocan en los surcos con una distancia de 2-3 cm entre semillas. Las plantas crecerán muy cercanas y podremos cosecharlas con tijeras, obteniendo hojas de espinaca "baby" u hojas tiernas, que tienen un sabor más sutil.



El embalaje de las espinacas baby se realiza en bolsas plásticas.



Previene problemas digestivos. Gracias a sus niveles de fibra, el tránsito intestinal fluye mejor y la digestión es más eficiente, ayudando a prevenir distintos problemas, como por ejemplo el estreñimiento. Preserva el buen funcionamiento del sistema cardiovascular.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO



Papa

La patata, también conocida como papa, es un tubérculo que tiene su origen en Sudamérica

Para el mercado local (tradicional) después de la selección en el campo, la papa se empaqueta en sacos de nylon para su comercialización, y es transportada en camiones o camionetas, con rumbo a las ferias populares o a los mercados mayoristas.



En Colombia la papa es sembrada en 9 departamentos y en al menos 300 municipios del país... La producción promedio de papa en Colombia es de 21,5 Toneladas, siendo un cultivo donde los pequeños productores son el eje de la producción nacional, la cual puede llegar a los 2,5 millones de toneladas. Los tubérculos alcanzan la madurez fisiológica a los 75 días en variedades precoces, 90 días para intermedias y 120 días para variedades tardías.

La papa es un tipo de carbohidrato complejo, lo que la convierte en una fuente de energía 100% natural. Aporta las proteínas diarias necesarias al organismo. Poseen un alto nivel de antioxidantes y nutrientes esenciales. Tiene vitamina C, B6, B3 y B9. Contiene minerales como potasio, manganeso y magnesio.



El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com



Wonderfood Land una marca de IBMS Group



EMPAQUE
X KILOS

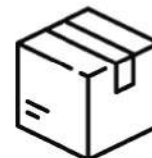
CAJA X KILOS

PRECIO X KILO

Ajo

El ajo es un cultivo muy antiguo aprovechado por el bulbo que forma en la base de sus hojas. Es muy apreciado como condimento por el fuerte y característico sabor que presenta, y es un ingrediente muy utilizado sobre todo en la cocina mediterránea.

El ajo es un cultivo que por sus características morfológicas cubre poco el terreno y, por tanto ofrece cierta facilidad al desarrollo de malas hierbas y la evaporación. Es de suma importancia mantener el cultivo limpio de malas hierbas, mediante las escardas oportunas. Su crecimiento dura unos 3-5 meses. El ajo es una planta bastante rústica, que se adapta bien a diferentes climas y tolera bien el frío del invierno, pero no soportaría un agosto seco y caluroso.



Los ajos se presentan como cabezas sueltas, en manojos o ristras. Se preenvasan generalmente en mallas, sacos o cajas de 250g hasta 1kg. El envasado se hace según el país. Mientras que en Estados Unidos prefieren envases de unos 13kg, en Europa se usan generalmente pesos de 5kg.

Gracias a su composición, el ajo nos puede ayudar a mejorar nuestra salud, reforzar nuestras defensas y hacer que estemos más fuertes y protegidos ante agentes externos. Pero para aprovechar al máximo las propiedades y beneficios del ajo es importante tener en cuenta algo esencial: todos los componentes se pueden aprovechar cuando el ajo se machaca.

El fruto, su empaque y embalaje cumplen con todas las normas de importación de alimentos frescos a la Unión Europea.

www.wonderfoodland.com

EMPAQUE
X KILOS

CAJA X KILOS

PRECIO X KILO

