



GOT foods & drinks
Export | Import



Passion Fruit



La cáscara es lisa y rugosa cuando madura el fruto. Su pulpa es gelatinosa, viscosa, de color amarillo y de un sabor ligeramente ácido, muy aromático. Está llena de semillas duras y crujientes de color negro.

Calibres pasion Fruit: 40-48

Cajas neto: 2 kg.

Duración mínima refrigerada: 5 semanas

Temperatura de refrigeración: 7°- 9°

Passion fruit y su valor nutricional

Esta fruta tropical tiene 50 calorías cada 100 gramos. Es rica en vitaminas A, B y C, calcio, fósforo, fibra, proteínas, magnesio, hierro, potasio y carbohidratos.

Passion fruit y la salud

Gracias a sus atributos antioxidantes, la gulupa ayuda al sistema cardiovascular puesto que evita la obstrucción de las arterias. Ayuda a regular los niveles altos de tensión arterial. Refuerza la desintoxicación y depuración del colon y del organismo, por lo que mejora las funciones digestivas. Ayuda a conciliar el sueño. Beneficia la reducción de los niveles de estrés. Actúa como analgésico y antiinflamatorio. Se utiliza en tratamientos para la piel, el cabello y las uñas. Apoya los tratamientos para enfermedades como la artritis degenerativa. Es la base de varios suplementos multivitamínicos.

Passion fruit en la cocina

Tiene varios usos gastronómicos, además de comerse como fruta, es decir cruda, se utiliza para preparar jugos, helados, postres, ensaladas, entre otros. El aceite que extrae de sus semillas es utilizado en la alta cocina. Su flor tiene usos en la ornamentación, en la cosmetología y en la perfumería.

Origen: Colombia
Temporada: Todo el año



Web: gotifruits.com
email: info@gotifruits.com

T: (+34) 717 706 917
Spain

