



vitamina C naranja navel fresca sin semillas contiene zinc, proteína durante mucho tiempo almacenada, superficie lisa de la fruta

Especificaciones :

Precio	US \$500 - \$1000 / Tonelada Métrica
Nombre de la marca	Mandarina
Número de modelo	O102
Lugar de origen	Jiangxi China (Continente)
Cantidad mínima para ordenar	1 contenedor
Términos de pago	T/T con 30% antes de la producción, 70% saldo antes de cargar; L/C
Capacidad de suministro	Suministro cuatro estaciones, todo el año. 280 Toneladas Métricas/ Mes
Detalle de Envío	alrededor de 7 días después de recibir el depósito del 30%
detalles del empaque	10kg/20kg bolsa/caja
Estilo	Fresco
Tipo de producto	Fruta cítrica
Tipo	Naranja
Color	natural fresco
Tipo de cultivo	común
Grado	A
tamaño	8.5cm

Introducción detallada :

vitamina C naranja navel fresca sin semillas contiene zinc, proteína durante mucho tiempo almacenada, superficie lisa de la fruta

Detalle rápido:

Estilo: fresco

Tipo de producto: Cítricos

Tipo: naranja

Tipo de Cultivo: Común

Color naranja



Certificación: ISO 9001, SGS, HACCP, GLOBAL GAP

Grado A

Vencimiento: 85

Tamaño (cm): 8,5

Peso (kg): 15

Lugar de origen: Jiangxi China (continental)

Nombre de la marca: naranja

Número de modelo: O102

Ventaja: proceso de integración, almacenamiento y exportación en un cuerpo

Descripción:

Citrus aurantium naranja fruta

1.

Tipo	Grado	Forma	Color	Peso unitario promedio	Especificación	Grosor de la piel	sabor
Newhall	A grado	Oval	Naranja oscuro	255g	70-95mm	0.4-0.5mm	Aromático y dulce
Bonanza	A grado	Redondo	Naranja roja	275g	70-95mm	0.35-0.5mm	Aromático y dulce

Tipo	Contenido de ácido (%)	Contenido solido (%)	Contenido de azúcar (%)	Contenido de jugo (%)	Contenido de vitamina C	Contenido inicial	tiempo de madurez
Newhall	<0.65	>12	10-11.5	48-49	46.5-64.0 mg/100ml	0	Noviembre
Bonanza	<0.8	>11	10.5-12	50	57.2-65.0 mg/100ml		

2.Tiempo de suministro: de octubre a diciembre, todo el año

3.Sabor: dulce a miel y jugoso

4.

Fruta fresca: Naranja Navel					
Tamaño	Cuenta en caja	Peso bruto	40'RF	Embalaje exterior	Embalaje interno
90MM	32PCS/CTN	15KGS	1750CTNS	cartón de color	papel de protección, revestimiento de cera comestible
85MM	40PCS/CTN	15KGS	1750CTNS	cartón de color	papel de protección, revestimiento de cera comestible
80MM	48PCS/CTN	15KGS	1750CTNS	cartón de color	papel de protección, revestimiento de cera comestible



75MM	56PCS/CTN	15KGS	1750CTNS	cartón de color	papel de protección, revestimiento de cera comestible
70MM	72PCS/CTN	15KGS	1750CTNS	cartón de color	papel de protección, revestimiento de cera comestible

5.

Citrus aurantium naranja fruta

Valor nutricional

Las naranjas, como la mayoría de los cítricos, son una buena fuente de vitamina C.

naranjas, crudas, todas las variedades comerciales	
Valor nutricional por 100 g (3,5 oz)	
Energía	197 kJ (47 kcal)
carbohidratos	11.75 g
- azúcares	9.35 g
- Fibra dietética	2.4 g
Gordo	0.12 g
Proteína	0.94 g
Agua	86.75 g
Equiv. de vitamina A	11 ?g (1%)
Tiamina (vit. B1)	0.087 mg (8%)
Riboflavina (vit. B2)	0.04 mg (3%)
Niacina (vit. B3)	0.282 mg (2%)
Ácido pantoténico (B5)	0.25 mg (5%)
vitamina B6	0.06 mg (5%)
Folato (vit. B9)	30 ?g (8%)
colina	8.4 mg (2%)
Vitamina C	53.2 mg (64%)
vitamina E	0.18 mg (1%)
Calcio	40 mg (4%)



Hierro	0.1 mg (1%)
Magnesio	10 mg (3%)
Manganeso	0.025 mg (1%)
Fósforo	14 mg (2%)
Potasio	181 mg (4%)
Zinc	0.07 mg (1%)

Almacenamiento

Comercialmente, las naranjas se pueden almacenar refrigeradas en cámaras de atmósfera controlada hasta 12 semanas después de la cosecha. La vida de almacenamiento depende en última instancia del cultivo, la madurez, las condiciones previas a la cosecha y el manejo. Sin embargo, en tiendas y mercados, las naranjas deben exhibirse en estantes no refrigerados. En casa, las naranjas tienen una vida útil de aproximadamente un mes. En cualquier caso, de manera óptima, se almacenan sueltos en una bolsa de plástico abierta o perforada.

Aplicaciones:

Jugo y otros productos

Las naranjas, cuyo sabor puede variar de dulce a ácido, se suelen pelar y comer frescas o exprimirlas para hacer jugo. La corteza espesa y amarga generalmente se desecha, pero se puede procesar en alimento para animales por desecación, usando presión y calor. También se utiliza en ciertas recetas como saborizante o guarnición de alimentos. La capa más externa de la cáscara se puede rallar finamente con un rallador para producir ralladura de naranja. La ralladura es popular en la cocina porque contiene glándulas sebáceas y tiene un fuerte sabor similar al de la pulpa de naranja. La parte blanca de la corteza, incluida la médula, es una fuente de pectina y tiene casi la misma cantidad de vitamina C que la pulpa y otros nutrientes.

Aunque no es tan jugosa ni sabrosa como la pulpa, la piel de naranja es comestible y tiene un mayor contenido de vitamina C y más fibra. También contiene citral, un aldehído que antagoniza la acción de la vitamina A. Particularmente en ambientes donde los recursos son escasos y por lo tanto se debe obtener el máximo valor nutricional con la mínima generación de residuos, por ejemplo, en un



submarino se han consumido cáscaras de naranja de manera rutinaria. . Dado que se han encontrado grandes concentraciones de pesticidas en las cáscaras de naranja, algunas organizaciones recomiendan el consumo de la cáscara de naranjas cultivadas y procesadas orgánicamente, donde no se habrían usado pesticidas o herbicidas químicos.

Especificaciones:

Grande / Big Sweet Aurantium Carne Roja Naranja Navel Fresca Alta Vitamina C, Sin Semillas y Jugosa

Citurs aurantium naranja fruta

1. Base de producción propia de naranjas
2. Más de 5 años de experiencia
3. Nueva cosecha de naranja fresca
4. ISO 9001, SGS, HACCP, GLOBAL GAP

Ventaja competitiva:

1. Tenemos nuestra propia fábrica y garantizamos la calidad
2. Tenemos suficiente capacidad de suministro
3. Podemos ofrecer precios y servicios más competitivos