

# El ajo almacenado en frío entra en el periodo de entrega centralizada para la exportación

## Introducción detallada :

La temporada de producción de ajo de verano de este año ha llegado a su fin. En comparación con los años anteriores, la temporada de producción de este año terminó antes. Si se analiza toda la temporada de producción, en general, las exportaciones de ajo han tenido un buen comportamiento. A pesar de las frecuentes fluctuaciones del precio del ajo en China, el volumen de exportación ha aumentado considerablemente en comparación con la temporada anterior. Hay un flujo constante de pedidos de los mercados de ultramar, y antes había escasez de oferta en el mercado.

"Con el fin del periodo de suministro de ajo en verano, el ajo de las cámaras frigoríficas ha comenzado a venderse en grandes cantidades. En la actualidad, todavía hay muchos clientes que no compraron lo suficiente en la primera etapa. El listado de ajos almacenados en frío ha satisfecho mejor las necesidades de estos grupos". Dijo en una entrevista con FRESH PLAZA.

"En esta fase, el inventario de ajos sigue siendo grande, y el precio del ajo en cámara frigorífica no es muy alto. Por la cantidad de pedidos recibidos, la mayoría de los clientes extranjeros tienen en cuenta la estabilidad del suministro de ajo chino y la buena calidad constante de los productos. Creo que el precio actual es relativamente razonable, por lo que el mercado en general es muy tranquilo."

"Soy muy optimista en cuanto a las ventas de ajo de conservación en frío en el próximo periodo de tiempo. En cuanto a la calidad, no hay diferencia de calidad entre el ajo almacenado en frío y el ajo fresco de verano, pero después del periodo de inactividad, el ajo debe almacenarse en el almacén para evitar que brote. En el momento en que la temporada de producción de ajo de verano ha terminado, el lanzamiento del ajo de almacenamiento en frío puede mantener mejor el suministro del mercado."