

FIGO-DA-ÍNDIA

VARIEDADE LARANJA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Figo-da-índia, variedade laranja

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO GERAL

Fruta de forma ovóide, globosa, cilíndrica e umbilicada no extremo superior. A casca é revestida por pequenos gloquídeos (espinhos) de celulose. Em média o seu comprimento varia entre 5-8cm, a sua largura de 4-7cm e o seu peso entre 90 e 150g.

COR

Casca: nos estádios iniciais de desenvolvimento é de cor verde. A sua cor vai-se alterando para amarelo, laranja, vermelho, púrpura, amarelo arroxado dependendo do estado de maturação da planta / **Polpa:** laranja.

TEXTURA

Casca: grossa / **Polpa:** gelatinosa, carnuda, suculenta, muito aromática, e com pequenas sementes comestíveis no interior.

SABOR

Doce

BRIX

Varia entre os 13^º e os 17^º consoante o estado de maturação e metabolismo da fruta.

APLICAÇÕES

Fruta de mesa, sumo, néctar ou polpa, produtos desidratados, fermentados (licores, vinagres), compotas, geleias, xaropes, adoçantes, corantes alimentares naturais, cosmética.

MODO DE APRESENTAÇÃO

A granel / Caixas de 500g / Caixas de 7Kg
Outros formatos disponíveis sob consulta.

VALIDADE

10-12 dias no frigorífico / 1 mês em câmara de frio (temperatura controlada entre 7^º e 9^º) / 2 meses em câmara de frio com ozono injetado.

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar preferencialmente no frio

DISPONIBILIDADE

Agosto, Setembro, Outubro

PREÇO

Sob consulta

COMPOSIÇÃO MINERAL DA POLPA DE FIGO-DA-ÍNDIA, VARIEDADE LARANJA

PARÂMETRO	RESULTADO	UNIDADE
Cálcio	65,0	mg/100g
Potássio	182,8	mg/100g
Sódio	< LQ	mg/100g
Cobre	0,044	mg/100g
Ferro	0,143	mg/100g
Fósforo	16,77	mg/100g
Manganês	< LQ	mg/100g
Magnésio	37,7	mg/100g
Zinco	0,127	mg/100g

COMPOSIÇÃO QUÍMICA DA POLPA DE FIGO-DA-ÍNDIA, VARIEDADE LARANJA

ENSAIO	MÉTODO	RESULTADO	UNIDADE
Humidade	MI LAQ 96.07	85.4	g/100g
Cinza total	MI LAQ 95.05	0.4	g/100g
Hidratos de carbono	MI LAQ 204.03	12.5	g/100g
Proteína	MI-LAQ 132.05	0.7	g/100g
Fibras Alimentares	MI LAQ 102.03	1.0	g/100g
Gordura/Lípidos	MI LAQ 208.03	<0.3 (L.Q.)	g/100g
Perfil Ácidos Gordos	MI LAQ 209.02		
Ácidos Gordos Saturados		<0.05 (L.Q.)	g/100g
Ácidos Gordos Monoinsaturados		<0.05 (L.Q.)	
Ácidos Gordos Polinsaturados		<0.05 (L.Q.)	
Valor energético	MI LAQ 203.03		
kJ		232	kJ/100g
kcal		55	kcal/100g
Açúcares	MI LAQ 140.06		
Açúcares Totais		12.5	g/100g