



AGROPACÍFICO S.A.

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



www.agropacificoecuador.com

Compartimos la riqueza de nuestra tierra con el mundo

En AgroPacífico Ecuador, nos enorgullece ser un puente entre la rica biodiversidad de nuestro país y el mundo. Nuestra misión es llevar los sabores auténticos y la frescura de los productos ecuatorianos a cada rincón del planeta.



Calidad:

Nos comprometemos a ofrecer productos de la más alta calidad, seleccionados y procesados con el mayor cuidado.



Sostenibilidad:

Implementamos prácticas agrícolas sostenibles que respetan el medio ambiente y apoyan a nuestras comunidades locales.



Innovación:

Utilizamos tecnología avanzada para asegurar que nuestros productos mantengan su frescura y sabor durante todo el proceso de exportación.



Transparencia:

Mantenemos una comunicación abierta y honesta con nuestros clientes y socios comerciales.



Nuestro Proceso

Desde la siembra hasta la cosecha, cada etapa de nuestro proceso está diseñada para maximizar la calidad y frescura de nuestros productos. Trabajamos estrechamente con agricultores locales, asegurando prácticas agrícolas responsables y sostenibles. Una vez cosechados, nuestros productos son cuidadosamente seleccionados, empacados y enviados a mercados internacionales, garantizando que lleguen en perfectas condiciones.

MALANGA BLANCA



La malanga blanca (*Xanthosoma sagittifolium*) es un tubérculo tropical, caracterizado por su piel de color marrón claro y pulpa blanca. Originaria de regiones cálidas, su cultivo prospera en temperaturas entre 20°C y 30°C, en suelos bien drenados y con buena exposición solar. La planta se desarrolla mejor en climas húmedos y sin riesgo de heladas.

La malanga blanca ecuatoriana es apreciada por su sabor suave y su textura firme, siendo versátil en la cocina. AgroPacífico asegura altos estándares de selección para la exportación, cosechando los tubérculos cuando alcanzan el tamaño y la firmeza óptimos. Se maneja con cuidado para evitar daños en la piel y mantener la calidad durante el transporte.

APARIENCIA

Con los más altos estándares de calidad

El tubérculo tiene que estar totalmente limpio, sin tierra, libre de hongos y estropeos

La malanga debe estar libre de raíces o brotes emergentes, no debe presentar cochinilla, insectos, restos de hojas, malezas, libre de olores extraños

La Malanga debe ser lavada y desinfectada, ya con un 30% de humedad se procede al empaque.



Nombre Científico
Colocasia esculenta



Familia
Araceae



Cajas por contenedor
1540



Peso Neto
35 libras de fruta



Cajas por pallet
77 CAJAS



Peso bruto
37.2 libras



Caja
Rango entre 35 y 45 unidades
mayora 8 onzas



ETIQUETAS POR CAJA
12 a 15 unidades en la fila
superiores cuando aplique

La malanga lila (*Xanthosoma sagittifolium*) es un tubérculo tropical, caracterizado por su piel de color marrón claro y pulpa de un vibrante tono púrpura. Originaria de regiones cálidas, su cultivo prospera en temperaturas entre 20°C y 30°C, en suelos bien drenados y con buena exposición solar. La planta se desarrolla mejor en climas húmedos y sin riesgo de heladas.

La malanga lila ecuatoriana es apreciada por su sabor suave y su textura firme, así como por su distintivo color púrpura en la pulpa, lo que la hace versátil en la cocina. Agropacífico asegura altos estándares de selección para la exportación, cosechando los tubérculos cuando alcanzan el tamaño y la firmeza óptimos. Se maneja con cuidado para evitar daños en la piel y mantener la calidad durante el transporte.



APARIENCIA

Con los más altos estándares de calidad

El tubérculo tiene que estar totalmente limpio, sin tierra, libre de hongos y estropeos

La malanga debe estar libre de raíces o brotes emergentes, no debe presentar cochinilla, insectos, restos de hojas, malezas, libre de olores extraños

La Malanga debe ser lavada y desinfectada, ya con un 30% de humedad se procede al empaque.



Nombre Científico
Colocasia esculenta



Familia
Araceae



Cajas por contenedor
1540a



Peso Neto
35 libras de fruta



Tipo de Caja
208 (o a criterio del cliente)



Peso bruto
37.2 libras



Cajas por pallet
77



ETIQUETAS POR CAJA
12 a 15 unidades en la fila superiores cuando aplique



El eddoe (*Colocasia esculenta*) es un tubérculo tropical, caracterizado por su piel marrón y su pulpa de color blanco o crema. Originario de regiones cálidas, su cultivo prospera en temperaturas entre 20°C y 30°C, en suelos bien drenados y con buena exposición solar. La planta se desarrolla mejor en climas húmedos y sin riesgo de heladas.

El eddoe ecuatoriano tiene un sabor suave, ligeramente dulce, y es apreciado por su versatilidad culinaria, así como por su alto contenido de fibra, potasio y vitaminas del complejo B. Para su exportación, Agropacífico garantiza altos estándares de selección, cosechando los tubérculos cuando alcanzan el tamaño adecuado y una firmeza óptima. Se debe manejar con cuidado para evitar daños en la piel y asegurar su calidad durante el transporte.

APARIENCIA

Con los más altos estándares de calidad

El tubérculo tiene que estar totalmente limpio, sin tierra, seco, libre de hongos y estropeos.

Los eddoes deben estar libres de raíces o brotes emergentes, no debe presentar cochinilla, insectos, restos de hojas, malezas, libre de olores extraños.

Los eddoes deben ser lavados y desinfectados, una vez secos 100% se procede al empaque.



Nombre Científico
Colocasia antiquorum



Familia
Araceae



Cajas por contenedor
1540



Peso Neto
35 libras de fruta



Cajas por pallet
77 CAJAS



Peso bruto
37.2 libras



ETIQUETAS POR CAJA
12 a 15 unidades en la fila
superiores cuando aplique

La yuca (Manihot esculenta) es un tubérculo tropical, caracterizado por su piel rugosa de color marrón claro y pulpa blanca. Originaria de regiones cálidas, su cultivo prospera en temperaturas entre 20°C y 30°C, en suelos bien drenados y con buena exposición solar. La planta se desarrolla mejor en climas húmedos y sin riesgo de heladas.

La yuca ecuatoriana es apreciada por su sabor neutro y su textura firme, siendo un ingrediente versátil en la cocina. AgroPacífico asegura altos estándares de selección para la exportación, cosechando los tubérculos cuando alcanzan el tamaño y la firmeza óptimos. Se maneja con cuidado para evitar daños en la piel y mantener la calidad durante el transporte.



APARIENCIA

Con los más altos estándares de calidad

Sin daños por insectos, ni acintura miento o presencia de raicillas o secundarias sobre el producto.

La yuca no debe presentar daños que afecten directamente la pulpa como cortes, heridas, rajaduras, ni debe estar completamente parafinada, sin presencia de hongos en la cáscara, la pulpa debe tener un color blanco sin manchas.

La yuca debe estar totalmente limpia, libre de tierra debe estar sin insectos no se acepta cartón de mala calidad, sucio o usado y/o cuando el producto sobrepase la altura de la caja.



Nombre Científico
Manihot esculenta



Familia
Euphorbiacea



Cajas por pallet
77 CAJAS



Peso Neto
35 libras de fruta



Longitud
Mínimo 20cm
Máximo 40 cm



Peso bruto
37.2 libras



Diámetro
Máximo 10cm

JENJIBRE



El jengibre (*Zingiber officinale*) es una raíz tropical, destacada por su piel marrón y su pulpa de color beige. Originario de regiones cálidas, su cultivo prospera en temperaturas entre 20°C y 30°C, en suelos bien drenados y con buena exposición solar. La planta se desarrolla mejor en climas húmedos y sin riesgo de heladas.

El jengibre ecuatoriano tiene un sabor picante y aromático, y es valorado por sus aplicaciones culinarias y sus propiedades medicinales. AgroPacífico asegura altos estándares de selección para la exportación, cosechando las raíces cuando alcanzan el tamaño adecuado y la firmeza óptima. Se maneja con cuidado para evitar daños en la piel y mantener la calidad durante el transporte.

APARIENCIA

Con los más altos estándares de calidad

La raíz tiene que estar totalmente limpio, sin tierra, seco, libre de hongos y estropeos.

El jengibre deben esta libre de raíces o brotes emergentes, no debe presentar cochinilla, insectos, restos de hojas, malezas, libre de olores extraños.

Los eddoes deben ser lavados y desinfectados, una vez secos 100% se procede al empaque.

	Nombre Científico Zingiber officinale Roscoe		Familia Zingiberaceae		Cajas por pallet 70
	Cajas por contenedor 1400		Calibre o Peso Desde 70 hasta 450 gramos por mano		Peso bruto 14.2 kg
	Tipo de Caja 208 (o a criterio del cliente)		Peso Neto Desde 13 kg hasta 450 gramos		Edad de corte Entre 8 a 10 meses

El plátano (*Musa spp.*) es una fruta tropical, caracterizada por su piel verde y pulpa blanca o amarilla. Originario de regiones cálidas, su cultivo prospera en temperaturas entre 20°C y 30°C, en suelos bien drenados y con buena exposición solar. La planta se desarrolla mejor en climas húmedos y sin riesgo de heladas.

El plátano ecuatoriano, exportado en su estado verde, es apreciado por su sabor y textura cuando madura. AgroPacífico garantiza altos estándares de selección para la exportación, cosechando los plátanos cuando alcanzan el tamaño óptimo y el color verde adecuado. Se maneja con cuidado para evitar daños en la piel y asegurar la calidad durante el transporte.



APARIENCIA

Con los más altos estándares de calidad

El plátano debe ser lavado y respectivamente fumigado con fungicida para su respectivo empaque.

El Plátano debe ser empacado conforme a los parámetros técnicos exigidos por: La empresa Agroexport Ecadruit S.A.

El plátano debe estar libre de cicatrices, cuello roto, mancha roja y debe ser cortado el mismo día del empaque.



Nombre Científico
Musa paradistica



Familia
Musacea



Cajas por pallet
54 CAJAS



Peso Neto
50 libras de fruta



Largo por dedo
Mínimo 9 pulgadas



Peso bruto
52.5 libras



Grosor por dedo
Rango entre 52
a 58 milímetros



Cajas por contenedor
1080

PITAHAYA AMARILLA



La pitahaya amarilla (*Hylocereus megalanthus*) es una fruta tropical de cactácea caracterizada por su piel de color dorado brillante y pulpa blanca. Originaria de regiones cálidas, su cultivo requiere temperaturas entre 20°C y 30°C y un suelo bien drenado. La planta se desarrolla mejor en áreas con alta exposición solar y bajo riesgo de heladas.

La pitahaya amarilla presenta un sabor dulce con ligeras notas ácidas, y es apreciada por su textura crujiente y su alto contenido de vitamina C, antioxidantes y fibra dietética. Para su exportación, se recomienda cosechar cuando el fruto alcanza un color amarillo uniforme y está ligeramente firme al tacto. Se debe manejar con cuidado para evitar daños en la piel y asegurar la calidad durante el transporte.

APARIENCIA

Con los más altos estándares de calidad

Tiene que estar totalmente limpio, libre de hongos y estropeos.

La pitahaya debe mostrarse fresca y libre de cochinilla, insectos, libre de olores extraños.

El fruto debe ser minuciosamente desinfectado, es importante que esté 100% seco para proceder al empaque.



Nombre Científico
Selenicereus megalanthus



Familia
Cactaceae



Edad de corte
90 días después
de la floración



Tipo de Caja
Bandeja 2.5 y 4.5 kg



Calibre o Peso
Entre 250 y
500 gramos



Peso bruto
2.5 y 4.5 kg
por caja



Peso Neto
2.5 y 4.5 kg
por caja

La pitahaya roja ecuatoriana (*Hylocereus costaricensis*) es una fruta tropical de cactácea, caracterizada por su piel de color rojo vibrante y pulpa blanca. Originaria de las cálidas regiones de Ecuador, su cultivo requiere temperaturas entre 20°C y 30°C y un suelo bien drenado. La planta se desarrolla mejor en áreas con alta exposición solar y bajo riesgo de heladas.

La pitahaya roja ecuatoriana presenta un sabor dulce con ligeras notas ácidas, y es valorada por su textura suave y su alto contenido de vitamina C, antioxidantes y fibra dietética. Para su exportación, AgroPacífico mantiene altos estándares de selección de la fruta, garantizando que se coseche cuando el fruto alcanza un color rojo uniforme y está ligeramente firme al tacto. Se debe manejar con cuidado para evitar daños en la piel y asegurar la calidad durante el transporte.



APARIENCIA

Con los más altos estándares de calidad

Tiene que estar totalmente limpia, libre de hongos y estropeos.

La pitahaya debe mostrarse fresca y libre de cochinilla, insectos, libre de olores extraños.

El fruto debe ser minuciosamente desinfectado, es importante que esté 100% seco para proceder al empaque.



Nombre Científico
Selenicereus undatus



Familia
Cactaceae



Edad de corte
32 días después
de la floración



Tipo de Caja
Bandeja 2.5 y 4.5 kg



Calibre o Peso
Entre 300 gramos
y 800 gramos
por pieza



Cajas por pallet
Maritimo 250 /
Aereo 200 cajas



Peso bruto
2.5 y 4.5 kg
por caja



Peso Neto
2.5 y 4.5 kg
por caja

EL TOMATE DE ÁRBOL



El tomate de árbol (*Solanum betaceum*) es una fruta tropical originaria de los Andes, conocida por su forma ovalada y su piel lisa de colores que varían entre el rojo, anaranjado y amarillo. Crece mejor en climas templados, con temperaturas entre 15°C y 25°C, y su cultivo requiere un suelo bien drenado y rico en materia orgánica. Esta planta prospera en áreas con buena exposición solar y protección contra heladas.

El tomate de árbol presenta un sabor único que combina lo dulce y lo ácido, y es valorado por su alto contenido de vitaminas A y C, antioxidantes y fibra dietética. Para su exportación, se recomienda cosechar cuando la fruta ha alcanzado su color característico y está firme al tacto. Debe manejarse con cuidado para evitar magulladuras y asegurar su calidad durante el transporte.

APARIENCIA

Con los más altos estándares de calidad

Al ser un cultivo de ciclo perenne, las cosechas se realizan cada 15 a 21 días, dependiendo de la zona donde se encuentra sembrado el cultivo; 1500 a 2600 msnm respectivamente

Se cosecha con madurez comercial y/o fisiológica, posteriormente se coloca en gavetas, los frutos son seleccionados por grados de calidad en base al tamaño y apariencia de la corteza, luego se transporta en un furgón protegido con una malla de 1,6 mm para proceder a l lavado y empaclado de la fruta.



Nombre Científico
Solanum betaceum



Familia
Solanáceas



Edad de corte
desde los 12 a 18
meses



Tipo de Caja
2,5 kilos



Cajas por
contenedor



Peso neto
2 kg por caja



Peso bruto
2,3 kg por caja



Calibre o Peso
máximo por gaveta
20 kg

PEPINO DULCE

El pepino dulce (*Solanum muricatum*) es una fruta tropical de la familia de las solanáceas, caracterizada por su piel lisa y brillante que varía en color desde el amarillo pálido hasta el púrpura con franjas. Originaria de regiones templadas y subtropicales, su cultivo requiere temperaturas entre 18°C y 24°C y un suelo bien drenado. La planta se desarrolla mejor en áreas con buena exposición solar y protección contra vientos fuertes.

El pepino dulce presenta un sabor suave y dulce, similar al melón y la pera, y es apreciado por su alto contenido de vitamina C, antioxidantes y fibra dietética. Para su exportación, se recomienda cosechar cuando la fruta alcanza un color característico y está ligeramente firme al tacto. Se debe manejar con cuidado para evitar daños en la piel y asegurar la calidad durante el transporte.



APARIENCIA

Con los más altos estándares de calidad

El pepino dulce o pera-melón (*Solanum muricatum*) es una especie originaria de la región andina, donde se cultiva hace varios miles de años.

Sin embargo a pesar de sus buenas cualidades productivas, ha sido un cultivo que no se ha extendido al resto del mundo.

El pepino melón es una baya que se puede consumir como fruta refrescante o en ensaladas, dependiendo de la variedad o del estado de madurez del fruto.



Nombre Científico
Solanum muricatum



Familia
Solanaceae



Edad de corte
Por grado de
coloración



Tipo de Caja
Bandeja 3 kg



Cajas por
contenedor
4400



Peso Neto
3 Kg por caja



Peso bruto
3,3 kg por caja



Calibre o Peso
del 10 al 20, 200 gramos
promedio por pieza

AGUACATE



El aguacate (*Persea americana*) es una fruta tropical de la familia Lauraceae caracterizada por su piel rugosa de color verde oscuro y pulpa cremosa de un tono verde pálido. Originaria de regiones cálidas y subtropicales, su cultivo requiere temperaturas entre 15°C y 30°C y un suelo bien drenado. La planta se desarrolla mejor en áreas con alta exposición solar y bajo riesgo de heladas.

El aguacate presenta un sabor suave y mantecoso, y es apreciado por su alto contenido de grasas saludables, vitamina E, y antioxidantes. Para su exportación, se recomienda cosechar cuando el fruto alcanza un tamaño adecuado y está ligeramente firme al tacto. Se debe manejar con cuidado para evitar daños en la piel y asegurar la calidad durante el transporte.

APARIENCIA

Con los más altos estándares de calidad

El aguacate Hass es una fruta de gran tamaño con peso de 200 a 300 gramos habitualmente.

Cuando la fruta está madura la piel es de color púrpura oscuro casi negro y cede ante una presión suave. 1 Cuando está listo para servir se convierte en blanco y verde en la parte media del fruto interno.



Nombre Científico
Persea americana 'Hass'



Familia
Lauraceae



Edad de corte
Por grado de
coloración



Tipo de Caja
Bandeja 4 kg



Cajas por pallet
54 CAJAS



Peso Neto
4 kg por caja



Peso bruto
4,3 kg por caja



Calibre o Peso
del 12 al 24, entre
200 y 300 g/und



AGROPACÍFICO S.A.



www.agropacificoecuador.com



(+593) 99 39 77 773
(+593) 99 97 71 792



agropacificodelecuador2020@outlook.com
info@agropacificoecuador.com
www.agropacificoecuador.com



El Carmen, Av Chone Km 38
Ecuador

