



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### Especificaciones Técnicas

<i>Producto</i>	Camu Camu Integral
<i>País de Origen</i>	Perú
<i>Nombre Científico</i>	Myrciaria dubia
<i>Beneficios del producto</i>	El valor nutricional que presenta el fruto del camu camu cuenta con propiedades curativas que ayudan en la cicatrización de heridas, en enfriamientos, diabetes, tos, Bronquitis, alteraciones pulmonares, esfuerzos Intellectuales, físicos y Deportivos. Además, presenta una propiedad que ayuda en el aumento de defensa, soluciona el problema del escorbuto. Este producto es muy utilizado como un revitalizante, ya que refuerza el organismo y es esencial para la oxidación de ciertos aminoácidos (fenilalanina y tirosina).
<i>Clasificación arancelaria</i>	0811909200 - Camu Camu (Myrciaria dubia)
<i>Composición</i>	100% Camu Camu Integral Orgánica.
<i>Uso</i>	La fruta de camu camu puede ser empleada para la fabricación de jugos, helados, concentrados, néctares, mermeladas y para la obtención de ácido ascórbico natural. El jugo y los helados de camu camu son producidos y consumidos de manera tradicional en las poblaciones donde se encuentra esta fruta. Debido a su alto contenido de ácido ascórbico la pulpa tiene que ser diluida previamente a su consumo.

### Descripción:

Sabor	: Acido característico
Olor	: exótico bastante agradable que recuerda un poco al clavo de olor y la canela.
Color	: Piel violácea roja con una pulpa amarilla.

### Empaque

Embalaje : Bolsas de polietileno. Sacos de polietileno a partir de 10 kg

Tiempo de Vida Útil : De 12 a 18 meses dependiendo del lugar de conservación.

## Información Nutricional:

COMPONENTES	
Calorías	16 cal.
Agua	93.2 g.
Proteínas	0.5 g.
MINERALES	
Calcio	28 mg.
Fosforo	15 mg.
Hierro	0.5 mg.
VITAMINAS	
Tiamina	0.01 mg.
Roboflavina	0.04 mg.
Niacina	0.61 mg.
Ácido Ascórbico Reducido	2089 mg.
OTROS	
Carbohidratos	4 g.
Fibra	0.5 g.
Cenizas	0.2 g.

## Producto



✉ contact@inkaforest.com

☎ 976 323 291

www.inkaforest.com