

**FICHA TÉCNICA**  
**PRODUCTO AGRÍCOLA**  
**DEL TIPO AROMÁTICO -**  
**TOMILLO**

**TOMILLO RAYADO**

*Thymus vulgaris*

**FAMILIA** Lamiaceae

**PLANTA**

Planta Aromática, vivaz  
leñosa, muy polimorfa y  
perenne.

**PROPIEDADES**

Gastronómicas,

Terapéuticas

Medicinales

y



**USOS**

Principal: Culinario  
Uso industrial,  
farmacéutico,  
terapéutico

**SABOR**

Su sabor picante,  
incorpora notas de clavo de  
olor, alcanfor y menta. El  
tomillo seco mantiene la  
mayor parte de su aroma y  
sabor





## OLOR

Cuando se frota sus hojas despiden un perfume intenso, fragante y levemente terroso. Sus principios activos son Aceite esencial (Thymus vulgaris 1,5-2,5%, Thymus zygis 0,3%), el de mayor cantidad es el timol y/o carvacrol, y otras cantidades de geraniol, terpineol, linalol, trans-tujanol-terpineol.

## ASPECTO

Las hojas entre 4 y 8 mm, oblongas, sentadas o brevemente pediceladas, blanquecinas por su revés. Arbusto controlado no excede de 20-30 cms., de tallo leñoso y ramificado, compacto y color pardo o blanco aterciopelado

## TEMPERATURA

Los cuartos fríos no deben estar a más de 10C° y entre el 70% y 85% de humedad relativa permite una conservación para el tomillo.



## TIEMPO DE VIDA

### Tomillo fresco:

La temperatura óptima de refrigeración es de 2°C a 9° C. para un periodo de vida que puede superar los 30 días, en condiciones herméticas y de inocuidad sin perder sus condiciones organolépticas.

### Tomillo Seco:

Al hacer un proceso de secado natural y empaclado herméticamente en vidrio o plástico se puede conservar hasta tres años o más, en condiciones de inocuidad apropiadas.

# PRESENTACIÓN



Tipo de empaque: Bolsa flexible Embalajes por 460 g, Libras americanas 15 libras por caja estándar Embalaje de cartón tipo exportación, diseñado para proteger y soportar la cadena de frío, almacenamiento y distribución de hierbas aromáticas. Embalaje tipo tabaco Dimensiones del embalaje: Largo 76 cm; Ancho: 18 cm; Alto: 18 cm



**Capacho&Padini S.A.S**

