

FICHA TÉCNICA
PRODUCTO AGRÍCOLA
DEL TIPO AROMÁTICO -
ENELDO - DILL

El eneldo es conocido por su distintivo aroma y sabor, que se asemejan a una combinación de hinojo, apio y perejil. Las hojas del eneldo son muy finas y están divididas en segmentos delgados similares a agujas, mientras que las semillas son pequeñas y de color marrón. Tanto las hojas como las semillas se utilizan como hierbas culinarias en una variedad de platos

Nombre Científico
Anethum
Graveolens



USOS

Principal: Culinario
Uso industrial,
farmacéutico,
terapéutico





**Temperatura almacenamiento
producto sala de empaque**

50 - 59 fahrenheit

Temperatura almacenamiento

producto Cuarto Frío

35,6 - 41 fahrenheit -

Temperatura de distribución de



Requisitos de Distribución

1. Manténgase en refrigerador en temperatura 35,6 - 41 Fahrenheit
2. El producto debe lavarse antes de consumir



Capacho&Padini S.A.S

PRESENTACIÓN



Tallo de 23 cm de largo, hojas abundantes, sanas, libres de manchas y enfermedades, libres de plagas, bien hidratadas sin humedad y un color verde oscuro.



Capacho&Padini S.A.S

