

ORIGEN Y PROPÓSITO

El proyecto Vitacitrus surge como una alternativa de aprovechamiento de los frutos descartados del cultivo de lima ácida Tahití, transformándolos en un extracto natural concentrado de alto valor agregado.

Nuestro propósito es reducir pérdidas agrícolas, impulsar la economía circular y ofrecer un producto natural con múltiples usos industriales y alimentarios.

NUESTRO PROCESO DE OBTENCIÓN

1. Selección: se recolectan limones de descarte no aptos para el mercado fresco.
2. Lavado y desinfección: garantizando inocuidad.
3. Extracción en frío: se obtiene el jugo y aceite esencial natural.
4. Filtrado y concentración: para conservar aroma y propiedades bioactivas.
5. Envasado: en recipientes herméticos, bajo condiciones controladas.



Contacto:

 Aratoca - Santander

 3177461057 - 320403924

 <https://vitacitrus.vercel.app>



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- 100% natural, sin aditivos.
- Alto contenido en vitamina C, antioxidantes y ácidos orgánicos.
- Aroma y sabor intenso a limón Tahití.
- Textura líquida concentrada, color amarillo verdoso.

USOS Y APLICACIONES

- Industria alimentaria (bebidas, postres, salsas).
- Cosmética natural (tónicos, jabones, mascarillas).
- Limpieza ecológica (desinfectante y aromatizante).
- Suplementos naturales antioxidantes.

COMERCIALIZACIÓN Y PRESENTACIÓN

El producto Vitacitrus se ofrece en envases de:

- 250 ml, 500 ml y 1 litro.
- A granel para uso industrial (hasta 20 L).

Mercado objetivo:

- Industrias de alimentos y cosméticos.
- Tiendas naturistas.
- Productores artesanales.

⌚ Clasificación del Producto – Lima Ácida Tahití

Categoría	Especificaciones	Imagen de referencia
Extra	Frutos sin defectos, con alteraciones superficiales menores al 15%.	
Categoría I	Defectos leves en color o forma (máximo 30% de la piel).	
Categoría II	Defectos moderados en color o textura (máximo 50% de la piel).	

PRODUCTO FÍSICO – LIMA ÁCIDA TAHITÍ PARA COMERCIALIZACIÓN Y EXPORTACIÓN

FICHA TÉCNICA – LIMA ÁCIDA TAHITÍ

Origen	Aratoca, Santander – Colombia co
Tipo de producto	Fruta fresca, redonda, de cáscara verde brillante y lisa
Uso principal	Consumo en fresco, jugos, gastronomía e industria alimentaria
Peso promedio	80 – 120 g
Diámetro	4.5 – 6.5 cm
Contenido de jugo	45 – 55 %
Vida útil	3 – 4 semanas
Almacenamiento	8 – 12 °C y 85 – 90 % de humedad
Presentación	Cajas o canastillas ventiladas
Variedad	Tahití (sin semilla)

⌚ CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO – LIMA ÁCIDA TAHITÍ

Fruto redondo, sin semillas, de cáscara gruesa, lisa y brillante. Presenta pulpa jugosa, de sabor ácido y aroma intenso, con textura firme y color verde intenso en su estado de cosecha.

✍ COMPOSICIÓN NUTRICIONAL – LIMA ÁCIDA TAHITÍ

Componente	Contenido
Humedad	92.4 g
Proteínas	0.5 g
Lípidos (grasas)	0.1 g
Carbohidratos totales	6.6 g
Cenizas (minerales)	0.4 g

📦 EMPAQUE Y EMBALAJE

- Se utiliza canastilla plástica de 23 kg para mercado fresco.
- También se manejan presentaciones personalizadas según el cliente o destino exportador.
- Transporte en cadenas frías de 10–15 °C para conservar frescura.

🌐 MERCADOS DE DESTINO

- Nacional: supermercados, plazas mayoristas, industria alimentaria.
- Internacional: Estados Unidos, Europa, Chile y Centroamérica.
- Ventajas: alta calidad, fruta uniforme, producción todo el año y prácticas sostenibles.

CALIDAD NATURAL DESDE EL CORAZÓN DEL CAMPO SANTANDEREANO.