**SECCION PAGINA PRINCIPAL**

Frutas exóticas de las tierras fértiles colombianas.

La dignidad humana, económica y social de los productores y trabajadores es nuestro compromiso y responsabilidad.

Por ello, nuestras políticas se rigen por las normas de Buenas Prácticas Agrícolas, BPA y la importancia del desarrollo sostenible.   
  
Dignificamos el trabajo del campo y la labor agroindustrial de Colombia al impulsar una alternativa de exportación clara y con beneficios para los proveedores de frutas exóticas en cada una de las regiones donde tenemos incidencia.



**SECCION PRODUCTOS:**

* **Baby Banana**

“Sabores tropicales suavemente dulces en un solo bocado”

El bananito o banano bocadillo tiene cáscara delgada, lisa y de color amarillo, su pulpa es suave y deliciosa, su aroma a vainilla incrementa su increíble sabor.

Cada bananito pesa entre 60 y 80 gramos y su tamaño es de 10 a 12 cms de longitud. Se mantiene en óptimas condiciones a temperatura y humedad ambiente, preferiblemente con cierta ventilación para evitar una rápida maduración.

Para consumir debe retirar la cascara

Nombre científico: Musa paradisiaca

Tiempo de vida después de la cosecha: 2 semanas después de la llegada del lugar destino, antes de su maduración.

Especificaciones microbiológicas:

* Recuento total de aeróbicos (SPC) máx. 5000 CFU/g.
* Recuento de hongos filamentosos: <500 CFU/gram
* Recuento de hongos levaduriformes: <500 CFU/gram
* Recuento total de coliformes: <3 CFU/gram

Aportes nutricionales: Es una fuente importante de potasio y de contenido calórico que aporta energía. Contiene además proteína, fibra cruda, carbohidratos, minerales, calcio, niacina, hierro y vitaminas A, B1, B2, C y E.

* **Uchuva:**

“Notas acidas celosamente guardadas por la naturaleza.”

La forma de esta baya es similar a las uvas, su piel es suave y brillante. Tiene una cubierta protectora similar a la textura de las hojas que puede ser verde o amarilla.

El tamaño de la uchuva puede variar entre 1,5 y 0,87 cms de diámetro y su peso entre 4 y 6 gramos. El equivalente al tamaño de una uva común. Hace parte de la familia del tomate de árbol y del lulo.

Se consume cruda o en diferentes preparaciones como ensaladas, cocteles y jugos.

La Uchuva hace parte de la familia del tomate de árbol y del lulo.

Nombre científico: Physalis peruviana

Tiempo de vida después de la cosecha: 27 días bajo condiciones de conservación.

Especificaciones microbiológicas

Recuento de mesófilos 3000 UFC/g.

Máximo Levaduras y hongos 100 UFC/g.

Máximo Total Coliformes N.M.P 200 UFC/g.

Máximo Coliformes fecales N.M.P. 0.

Aportes nutricionales: La uchuva es excelente fuente de provitamina A (3.000 I.U. de caroteno por 100 g). También es rica en vitamina C, contiene complejo vitamínico B, proteína y fósforo en valores excepcionalmente altos para una fruta.

* **Maracuyá:**

“Pasión que abre tus sentidos”

El maracuyá es una de las frutas tropicales más versátiles, se utiliza en múltiples industrias para alimentos sabrosos y nutritivos en todo el mundo. Esta fruta despide un olor delicioso aun estando en cáscara.

Su cáscara es gruesa y su contenido jugoso tiene semillas visibles que también se pueden consumir. Con el tiempo tiende a arrugarse y esto hace parte del proceso natural de maduración

El maracuyá hace parte del grupo de frutas de la pasión como la [gulupa](http://www.delagranjacolombiana.com/es/gulupa.html) , la [curuba](http://www.delagranjacolombiana.com/es/curuva.html) y la [granadilla.](http://www.delagranjacolombiana.com/es/granadilla.html)

Nombre científico: Passiflora edulis

Tiempo de vida después de la cosecha: 12 a 15 días en condiciones de conservación, con humedad relativa: ambiente y ventilación.

Especificaciones microbiológicas

* Recuento de mesófilos: 1000 UFC/g Máximo
* Recuento de hongos: 10 UFC/g Máximo
* Recuento de levaduras: 100 UFC/g
* Máximo Coliformes totales N.M.P 200 UFC/g
* Máximo Coliformes fecales N.M.P.0

Aportes nutricionales

El maracuyá es rico en vitaminas y minerales, contiene vitamina C, provitamina A o beta caroteno, potasio, fósforo y magnesio.

* **Pitaya:**

“flor amarilla jugosa y dulce del desierto”

La belleza de esta fruta es única, con corteza gruesa de color amarillo y con la forma de una flor, su pulpa es blanca con transparencias y sus semillas negras.

Los colores y las texturas al interior y exterior le dan una apariencia muy agradable y mágica. 

El tamaño de una pitaya es de 5 a 13 cm de largo y su peso varía entre 130 y 450 gr.

Nombre científico: Hylocereus undatus/ Cereus spp

Tiempo de vida después de la cosecha: 7 a 10 días después del arribo, dependiendo del grado de maduración a la llegada.

Especificaciones microbiológicas:

* Recuento de mesófilos ufc/g Máx. 800
* E. Coli ufc/g <10
* Recuento de mohos y levaduras Máx 200
* Esporas de mohos y levaduras ufc/10 g <10
* Esporas de clostridium sulfito reductoras uc/g <10
* Recuento de termófilos ufc /g <10

Aportes nutricionales: La pitaya es una fruta rica en azúcares, fibra, antioxidantes, hierro, fósforo y calcio.

* **Granadilla:**

“sabores dulces que revelan un sabor ancestral”

El fruto está protegido por una cáscara dura que en su interior blando blanquecino guarda el contenido de la pulpa jugosa y las semillas.

Se puede consumir cruda, rompiendo la cáscara y comiendo la pulpa con cuchara o puede ser el ingrediente principal en preparaciones como jugos, helados, soufflés, salsas o yogures.

El tamaño de la granadilla es de 6 a 8 cm de diámetro y su peso varía entre 110 y 140grs.   
  
 Pertenece a la familia de las frutas de la pasión junto con el [maracuyá](http://www.delagranjacolombiana.com/es/maracuya.html), la [curuba](http://www.delagranjacolombiana.com/es/curuva.html) y la [gulupa.](http://www.delagranjacolombiana.com/es/curuva.html)

Nombre científico: Passiflora quadrangularis Linn

Tiempo de vida después de la cosecha: 20 días si se mantiene a temperatura y humedad ambiente y ventilada.

Especificaciones microbiológicas:

* Porcentaje total de sólidos (°Brix): 13.5 - 15.5
* Acidez % (Ácido cítrico): 0.32 - 0.38

Aportes nutricionales:

La granadilla es una excelente fuente de potasio, calcio, fósforo, hierro y fibra. Ayuda a proveer vitaminas esenciales como la vitamina B1, B2, C y la provitamina A. También contiene proteínas y carbohidratos.

* **Tomate de árbol:**

“Tonos anaranjados y rojizos que cubren sensaciones agridulces”

El tomate de árbol es oviforme y está cubierto por una piel, gruesa, lisa y brillante, por dentro contiene gran cantidad de pequeñas semillas en la pulpa ácida de color anaranjado.

El tamaño del tomate de árbol es de aproximadamente 8 a 10 cm de largo y de 5 a 7 cm de diámetro.   
  
Se consume crudo con azúcar, en jugo después de escaldar la fruta, en dulces y mermeladas.

► Hace parte de la familia de la [uchuva](http://www.delagranjacolombiana.com/es/uchuva.html) y el [lulo.](http://www.delagranjacolombiana.com/es/lulo.html)

Nombre científico: Solanum betaceum

Tiempo de vida después de la cosecha: 14 días si se conserva a temperatura y humedad ambiente. 45 días en refrigeración.

Especificaciones microbiológicas:

* Recuento de mesófilos 100 UFC/g
* Máximo Levaduras y hongos 30 UFC/g
* Máximo Total Coliformes N.M.P. <3
* Coliformes fecales N.M.P. 0

Aportes nutricionales: El tomate de árbol es fuente de vitamina A, B6, C y E, hierro, potasio y fibra. Además es bajo en calorías.

* **Gulupa:**

“pasión en violeta enamorado”

Esta fruta es redonda ligeramente ovalada de cáscara gruesa de color púrpura oscuro que al madurarse se arruga.   
  
Tiene un peso entre 40 y 50 gr y un diámetro entre 5 y 5.5cms.

Su pulpa es de colores entre amarillo y anaranjado de sabor ácido y agradable, con pequeñas semillas negras en su interior.   
Se consume cruda o en preparaciones como jugos, cocteles, salsas, postres y helados.

► Pertenece a la familia de las frutas de la pasión junto con el [maracuyá,](http://www.delagranjacolombiana.com/es/maracuya.html) la [curuba](http://www.delagranjacolombiana.com/es/curuba.html) y la [granadilla.](http://www.delagranjacolombiana.com/es/granadilla.html)

Nombre científico: Passiflora edulis Sims fo. edulis

Tiempo de vida después de la cosecha: 1 mes si se mantiene conservada a una temperatura entre 8 y 10º C y a una humedad de 65 a 70%. 45 días si se mantiene en refrigeración.

Especificaciones microbiológicas:

* Recuento de mesófilos: 1000 UFC/g
* Máximo Recuento de hongos: 10 UFC/g
* Máximo Recuento de levaduras: 100 UFC/g
* Máximo Coliformes totales N.M.P 200 UFC/g
* Máximo Coliformes fecales N.M.P.

Aportes nutricionales: Fuente rica en vitamina C y fósforo.

* **Curuba:**

“Delicada textura y sabores exquisitos de montañas y vientos fríos”

Fruta de piel delgada y consistente, que al madurar es amarilla. Por dentro es amarilla o anaranjada de textura gelatinosa y con pequeñas semillas de color negro.

Su sabor es suave, agradable, perfumado y ligeramente ácido.   
  
El tamaño de la curuba es de 8 cm de largo y su peso de 110 gramos aproximadamente.

► Pertenece a la familia de las frutas de la pasión junto con el [maracuyá,](http://www.delagranjacolombiana.com/es/maracuya.html) la [gulupa](http://www.delagranjacolombiana.com/es/gulupa.html) y la [granadilla.](http://www.delagranjacolombiana.com/es/granadilla.html)   
  
► Se consume cruda o en preparaciones como jugos y postres.

Nombre científico: Passiflora mollissima Bailey

Tiempo de vida después de la cosecha: 10 días bajo condiciones de conservación.

Especificaciones microbiológicas:

* Recuento de mesófilos: 3000 UFC/g
* Máximo Recuento de hongos: 100 UFC/g
* Máximo Recuento de levaduras: 200 UFC/g
* Máximo Recuento de Coliformes fecales NMP: < 10
* Recuento de Coliformes fecales NMP: 0

Aportes nutricionales: La curuba es rica en calcio, fósforo, hierro, vitaminas A, B1, B2, B3 y C. Tiene propiedades calmantes.

* **Feijoa:**

“Gotas verdes con corazón blanco de sabores ácidos y dulces”

La feijoa es una fruta perfumada, de corteza ligeramente áspera y de color verde cuando madura, su pulpa es blanca, granular, jugosa y tiene un centro translúcido con semillas pequeñas y comestibles.

Su sabor es dulce, ligeramente ácido.   
  
El tamaño de la feijoa es de 5 a 7cms de largo y su forma varía de redonda a ovalada, pesa entre   
40 y 50 grs.

Nombre científico: Acca sellowiana, Feijoo sellowiana

Tiempo de vida después de la cosecha: 10 días bajo condiciones de conservación a temperatura y humedad ambiente.

Especificaciones microbiológicas:

* Recuento de Mesófilos (UFC/g): < 100.
* Recuentos de Hongos (UFC/g): < 10.
* Recuento Total de Levaduras (UFC/g): <10.

Aportes nutricionales: La feijoa es fuente de vitamina C, fósforo y calcio y en menor medida de vitamina A, proteína, fibra y hierro.

* **Lulo**

“Pulpa verde y vivida cubierta por textura suave y rustico”

El lulo es un fruto de regiones frescas y sombreadas, tiene apariencia de un tomate redondo de color anaranjado, con pelusa que cubre su piel, pulpa jugosa con sabor ácido y agradable.

Sus semillas se mezclan con la pulpa verde y llamativa.   
  
Esta fruta es versátil sirve para la preparación de jugos, salsas, postres, helados, mermeladas y conservas.

► Hace parte de la familia de la [uchuva](http://www.delagranjacolombiana.com/es/uchuva.html) y el [tomate de árbol.](http://www.delagranjacolombiana.com/es/tomate-de-arbol.html)

Nombre científico: Solanum quitoense

Tiempo de vida después de la cosecha: 12 meses en condiciones normales de almacenamiento.

Especificaciones microbiológicas:

* Recuento de mesófilos ufc /g. < 10
* E. coli ufc/g < 10
* Recuento de mohos y levaduras ufc /g. < 10
* Esporas de mohos y levaduras ufc /10 g < 10
* Esporas de Clostridium sulfito reductoras ufc /g. < 10
* Recuento de termófilos ufc /g < 10
* Recuento de lactobacilos ufc/g. < 10

Aportes nutricionales: El lulo tiene alto contenido de hierro que le confiere propiedades diuréticas y tonificantes para el organismo. Es fuente importante de fósforo y vitamina A.

**SECCION EXPORTACIONES:**

 Exportaciones

Nuestros empaques conservan las propiedades y características ideales de cada fruta y se ajustan a las necesidades de nuestros clientes.

| Fruit | Technical Name | English Name | Export Presentation |
| --- | --- | --- | --- |
| [Baby banana](http://www.delagranjacolombiana.com/es/baby-banana.html) | Musa Paradisiaca | Baby Banana | "Convensional Presentation" Carton Box of 40x30x10cm each weight 3Kg |
| [Baby banana](http://www.delagranjacolombiana.com/es/baby-banana.html) | Musa Paradisiaca | Baby Banana | "Luxury Presentation" 9 units of 330grs in Carton Box of 60x40x10cm each weight 3.2Kg |
| [Maracuyá](http://www.delagranjacolombiana.com/es/maracuya.html) | Passiflora edulis | Maracuya | Carton Box of 40x30x10cm with tray of 18 units, weight 2,5Kg |
| [Tomate de árbol](http://www.delagranjacolombiana.com/es/tomate-de-arbol.html) | Solanum betaceum | Tamarillo | Carton Box of 40x30x10cm with tray of 24 units, weight 2,6Kg |
| [Granadilla](http://www.delagranjacolombiana.com/es/granadilla.html) | Passiflora quadrangularis Linn | Granadilla | Carton Box of 40x30x10cm with tray of 18 units, weight 2,2Kg |
| [Gulupa](http://www.delagranjacolombiana.com/es/gulupa.html) | Passiflora Edulis Var. Edulis | Pasion Fruit | Carton Box of 40x30x10cm with tray of 18 units, weight 2,0Kg |
| [Pitaya](http://www.delagranjacolombiana.com/es/pitaya.html) | Hylocereus undatus/ Cereus spp | Pitahaya or Dragonfruit | Carton Box of 40x30x10cm with tray of 10 units, weight 2,6Kg |
| [Feijoa](http://www.delagranjacolombiana.com/es/feijoa.html) | Acca sellowiana, Feijoo sellowiana | Pineapple Guava or Guavasteen | Carton Box of 40x30x10cm with tray of 25 units, weight 2,0Kg |
| [Lulo](http://www.delagranjacolombiana.com/es/lulo.html) | Solanum quitoense | Naranjilla | Carton Box of 40x30x10cm with weight 2,0Kg |
| [Curuba](http://www.delagranjacolombiana.com/es/curuba.html) | Passiflora mollissima Bailey | Banana passion fruit | Carton Box of 40x30x10cm with weight 1,4Kg |
| [Uchuva](http://www.delagranjacolombiana.com/es/uchuva.html) | Physalis peruviana | Gooseberry | Carton Box of 40x30x10cm with weight 1,4Kg |

**SECCION CALENDARIO:**

* Baby Banana:

Oferta alta todo el año

* Uchuva:

Oferta alta todo el año

* Maracuyá:

Oferta baja: Marzo, abril

Oferta media: Enero, febrero, mayo y noviembre

Oferta alta: Junio, julio, agosto, septiembre, octubre, diciembre.

* Pitaya:

Oferta baja: Marzo

Oferta media: Enero, febrero, mayo, diciembre

Oferta alta: Abril, junio, julio, agosto, septiembre, octubre, noviembre.

* Granadilla:

Oferta baja: Enero, julio, agosto, noviembre, diciembre.

Oferta media: Febrero, marzo, abril, mayo, octubre.

Oferta alta: Junio, septiembre.

* Tomate de árbol:

Oferta baja: Abril, mayo.

Oferta media: Enero, febrero, marzo, junio.

Oferta alta: Julio, agosto, septiembre, octubre, noviembre, diciembre.

* Gulupa:

Oferta baja: Enero, julio, agosto, noviembre, diciembre.

Oferta media: Febrero, marzo, abril, mayo, octubre.

Oferta alta: Junio, septiembre.

* Curuba:

Oferta baja: Octubre, noviembre.

Oferta media: Abril, julio, agosto, septiembre.

Oferta alta: Enero, febrero, marzo, mayo, junio, diciembre.

* Feijoa:

Oferta baja:

Oferta media: Enero, mayo, julio, agosto, septiembre, octubre.

Oferta alta: Febrero, marzo, abril, junio, noviembre, diciembre

* Lulo:

Oferta baja: Enero, febrero.

Oferta media: Marzo, abril, mayo, noviembre, diciembre.

Oferta alta: Junio, julio, agosto, septiembre, octubre.

**SECCION ACERCA DE NOSOTROS:**

 Acerca de Nosotros

C.I. De la granja colombiana produce y comercializa frutas exóticas con altos estándares de calidad para los mercados internacionales más exigentes. En el proceso, involucra a las comunidades de campesinos, trabajadores y madres cabeza de hogar de las regiones productoras en Colombia mejorando sus condiciones sociales y económicas.   
  
Además, sus procesos son desarrollados y supervisados por un equipo de profesionales expertos en postcosecha y comercialización que garantizan la calidad de los productos al llegar a su destino de exportación basada en normas técnicas colombianas.   
  
Los ejes que mueven a C.I de la granja colombiana son: comercio justo, responsabilidad social, emprendimiento global, cumplimiento con clientes y proveedores, y compromiso con el ambiente.   
  
En diez años C.I de la granja colombiana será una empresa reconocida en el mercado europeo y norteamericano con un modelo de negocio sostenible que relacione el agro colombiano y los mercados internacionales a partir de alianzas estratégicas globales de crecimiento. Tendrá certificaciones que demuestren la calidad de productos y procesos.

Participación en ferias internacionales:

- Fruit Logistica. Berlín, Alemania. 2013.