



**Green
Leaf
Global**

**GREEN LEAF GLOBAL ESTAMOS
ORIENTADOS AL FUTURO
GREEN LEAF GLOBAL WE ARE
FUTURE-ORIENTED**



GREEN LEAF GLOBAL EMPRENDE UN NUEVO CAMINO ESTAMOS ORIENTADOS AL FUTURO

Nacimos hace 12 años como una empresa de administración y operación de empresas gastronómicas. Ahora comercializamos y exportamos café en sus distintas variedades, frutas exóticas y hierbas aromáticas. Estamos expandiendo nuestra cobertura.

GREEN LEAF GLOBAL EMBARKS ON A NEW JOURNEY WE ARE FUTURE-ORIENTED

We were founded 12 years ago as a company dedicated to the management and operation of gastronomic businesses. Today, we market and export coffee in its various varieties, exotic fruits, and aromatic herbs. We are expanding our reach.





NUESTRA HISTORIA ESTAMOS ORIENTADOS AL FUTURO

Desde 2005 Descubriendo Fronteras Ltda se dedica a la administración y operación de empresas gastronómicas y asesorías financieras. Actualmente, operamos bajo el nombre comercial, GREEN LEAF GLOBAL, empresa dirigida por colombianos dedicados a comercializar y exportar café en sus distintas variedades, frutas exóticas y hierbas aromáticas.

Distribuimos al por mayor, productos agrícolas de origen y procesados, garantizando los más altos estándares de calidad al contar con proveedores idóneos seleccionados especialmente. Todos nuestros proveedores y productos cumplen con los requisitos de Buenas Prácticas de Producción y Manipulación BPM acorde con el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.

OUR HISTORY WE ARE FUTURE-ORIENTED

Since 2005, Descubriendo Fronteras Ltda has been dedicated to the management and operation of gastronomic businesses and financial consulting. Today, we operate under the trade name GREEN LEAF GLOBAL, a company led by Colombians committed to marketing and exporting coffee in its various varieties, exotic fruits, and aromatic herbs.

We distribute agricultural products, both raw and processed, on a wholesale basis, ensuring the highest quality standards by working with carefully selected, qualified suppliers. All our suppliers and products comply with the Good Manufacturing and Handling Practices (GMP) requirements, in accordance with Decree 3075 of 1997 and Resolution 2674 of 2013.





ACERCA DE

SOMOS una EMPRESA COLOMBIANA, COMERCIALIZADORA Y EXPORTADORA DE CAFÉ EN SUS DISTINTAS VARIEDADES, FRUTAS EXÓTICAS y HIERBAS AROMATICAS. EXPORTAMOS A EE.UU, CANADÁ, AFRICA Y EUROPA.

ABOUT

WE ARE A COLOMBIAN COMPANY, MARKETER AND EXPORTER OF COFFEE IN ITS VARIOUS VARIETIES, EXOTIC FRUITS, AND AROMATIC HERBS. WE EXPORT TO THE U.S., CANADA, AFRICA, AND EUROPE.





NUESTROS PRODUCTOS

COMERCIALIZAMOS CAFÉ EN SUS DISTINTAS VARIEDADES Y FRUTAS EXÓTICAS COMO UCHUVA, GULUPA, GRANADILLA, BANANO Y AGUACATE.

CONTAMOS CON SIETE TRILLADORAS ALIADAS, DISTRIBUIDAS ESTRATÉGICAMENTE EN EL PAÍS, Y CON PRODUCTORES Y PROVEEDORES DE FRUTAS EN VARIOS DEPARTAMENTOS; TODOS COMPROMETIDOS CON NUESTRA MISIÓN, DE SER UNA EMPRESA EN LA QUE SUS PRODUCTOS CUMPLAN CON LOS MÁS ALTOS ESTÁNDARES DE CALIDAD



OUR PRODUCTS

WE MARKET COFFEE IN ITS DIFFERENT VARIETIES AND EXOTIC FRUITS LIKE UCHUVA, GULUPA, GRANADILLA, BANANO AND AVOCADO.

WE HAVE SEVEN ALLIED THRESHERS, DISTRIBUTED STRATEGICALLY IN THE COUNTRY, AND WITH PRODUCERS AND FRUIT PROVIDERS IN SEVERAL DEPARTMENTS; ALL COMMITTED WITH OUR MISSION, TO BE A COMPANY WHERE PRODUCTS MEET THE HIGHEST QUALITY STANDARDS



CALIDAD Y EXCELENCIA.

Satisfacer las necesidades de nuestros clientes, poniendo a disposición nuestro conocimiento, profesionalismo, ética y experiencia. Garantizando nuestro compromiso por la calidad y excelencia.

VISIÓN

SER LÍDER EN LA COMERCIALIZACIÓN Y EXPORTACIÓN DE CAFÉ.

CAFETAL COLOMBIANO Será una empresa líder en la comercialización y exportación de productos de excelente calidad. Exaltando como parte de nuestra filosofía el desarrollo de nuestros colaboradores, de nuestros proveedores y productores, como razón de ser de la empresa.

VALORES

- EXALTAMOS LOS SIGUIENTES PRINCIPIOS
- Honestidad
- Responsabilidad
- Rectitud
- Perserverancia



MISION

QUALITY AND EXCELLENCE.

To satisfy the needs of our clients, making our knowledge, professionalism, ethics and experience available. Guaranteeing our commitment for quality and excellence.

VIEW

BE LEADING IN THE COMMERCIALIZATION AND EXPORT OF COFFEE.

CAFETAL COLOMBIANO will be a leader in the commercialization and export of products of excellent quality. Exalting as part of our philosophy the development of our collaborators, our suppliers and producers, as the company's raison d'être.

VALUES

WE EXALT THE FOLLOWING PRINCIPLES

Honesty
Responsibility
Rectitude
Persistence



CAFÉ GRANO

SE DICE QUE LA HISTORIA DEL CAFÉ INICIÓ EN EL CUERNO DE ÁFRICA, EN ETIOPÍA, CUANDO UN PEREGRINO LLAMADO KALDI SE DIO CUENTA QUE LAS CABRAS SE ENCONTRABAN ANIMADAS Y VIGOROSAS TRAS COMER LAS CEREZAS ROJAS DE CAFÉ.

TE ABRIMOS LAS PUERTAS AL MUNDO DEL CAFÉ.

COFFEE GRAIN

IT IS SAID THAT THE COFFEE HISTORY BEGAN IN THE HORN OF AFRICA, IN ETHIOPIA, WHEN A PILGRIM CALLED KALDI REALIZED THAT THE GOATS WERE EXCITED AND VIGOROUS AFTER EATING RED CHERRIES OF COFFEE.

WE OPEN YOU THE DOORS TO THE WORLD OF COFFEE.



HUILA



CAFÉ EXCELSO y SUPREMO, Huila, Colombia.

El café del Huila es especial debido a que sus caficultores están dedicados a la producción sostenible y competitiva de granos de café, utilizando variedades resistentes para entregar un producto de alta calidad.

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

Especie Coffea arabica.
Variedad Castillo, Tabi, Borbon, Caturra.
Origen Huila, Colombia

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

A temperatura ambiente

PRODUCCIÓN

Altitud 1.300 – 1.800 m.s.n.m. y 100%
Periodo de cosecha Dos cosechas por año (Septiembre a Diciembre y Mayo a Junio)
Método de secado Artesanal. Secado al sol y al aire.
Preparación Malla # 18: 50%, Malla # 16: 35%

PERFIL DE TAZA

El perfil de taza del café del Huila revela tonalidades aromáticas, de dulzor medio y acidez media-cítrica. Su sabor es agradable, suave y aromático, su cuerpo deja una larga impresión fresca y saludable.

VIDA ÚTIL

9 meses



HUILA



EXCELSO and SUPREME COFFEE, Huila, Colombia.

Huila's coffee is special for its coffee growers who are dedicated to the sustainable and competitive production of coffee beans, using resistant varieties to deliver a high quality product.

GEOGRAPHIC LOCATION

*Species Coffea arabica.
Variety Castle, Tabi, Borbon, Caturra.
Origin Huila, Colombia*

STORAGE CONDITIONS

At room temperature

PRODUCTION

*Altitude 1,300 - 1,800 m.s.n.m. And 100%
Harvest period Two harvests per year (September to December and May to June)
Drying method. Handcrafted Dry in the sun and air.
Preparation Mesh # 18: 50%, Mesh # 16: 35%*

CUP PROFILE

Huila's coffee cup reveals aromatic tones, medium sweetness and medium acidity. Its taste is pleasant, soft and aromatic, its body leaves a long fresh impression fine and healthy.

USEFUL LIFE

9 months



QUINDÍO

CAFÉ EXCELSO y SUPREMO, Quindío, Colombia.

100% Café Eje Cafetero. Compuesto de grano grande, principalmente plano, parejo. Se estima que son alrededor de 80.000 campesinos de benefician directamente de este cultivo, y otras 2.000.000 indirectamente.

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

Especie Arábica: *Coffea arabica*.
Robusta: *coffea canephora*
Variedad Arábica y Robusta
Origen Quindío, Colombia

PRODUCCIÓN

Altitud 1.350 m.s.n.m. a 23 grados centígrados.

Periodo de cosecha Dos cosechas por año (Agosto a Enero y Mayo a Julio)

Método de secado Sistemas solares de secado - secador p

PERFIL DE TAZA

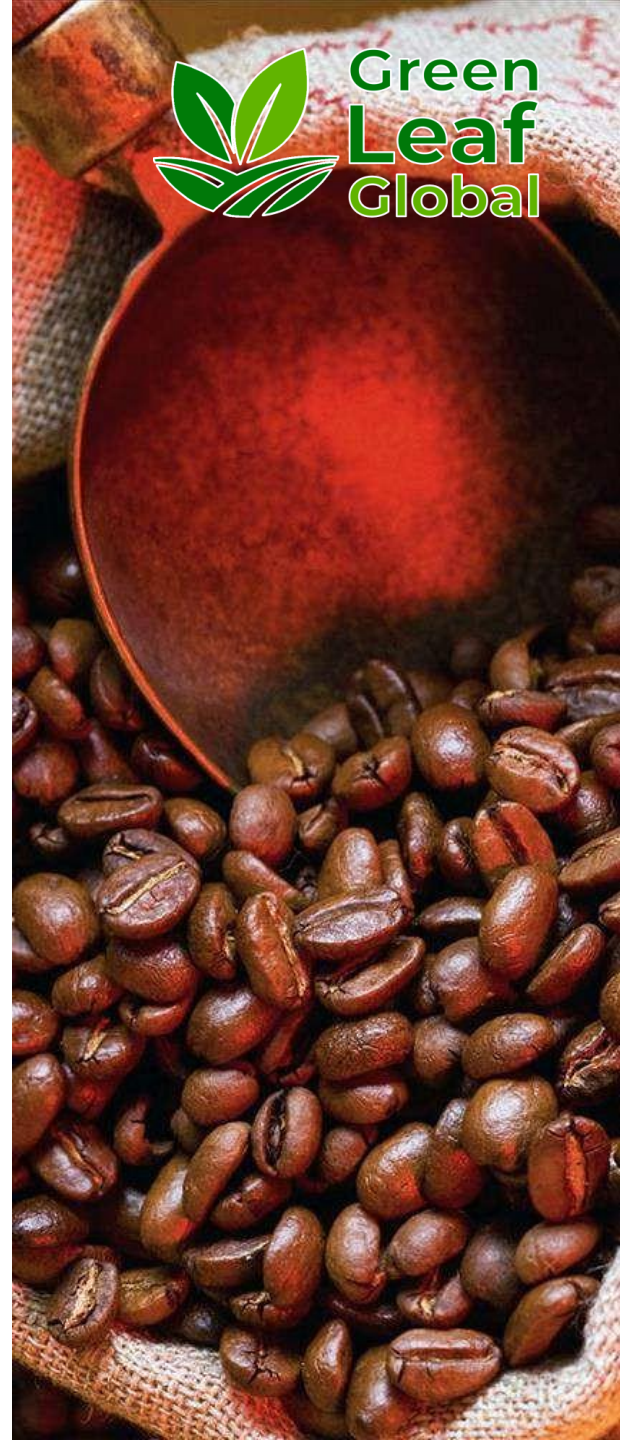
El perfil de taza del café de Quindío revela tonalidades aromáticas, frutales y dulces, de acidez media -alta y de sabor a panela, miel y frutos rojos, su cuerpo deja una larga impresión reminiscente a frutos secos.

VIDA ÚTIL

9 meses

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

A temperatura ambiente



QUINDÍO



EXCELSO and SUPREME COFFEE, Quindio, Colombia.

100% Coffee from the coffee axis. Composed of large grain, mainly flat and even. It is estimated that about 80,000 peasants benefit directly from this crop, and another 2,000,000 indirectly.

GEOGRAPHIC LOCATION

Species Arabian: Coffea arabica.

Robusta: coffea canephora

Variety Arabic and Robust

Origin Quindio, Colombia

PRODUCTION

Altitude 1,350 m.s.n.m. To 23 degrees Celsius.

Harvest period Two harvests per year (August to January and May to July)

Drying method Solar drying systems - parabolic dryer.

Preparation Mesh # 17, with a tolerance of 5% lower.

CUP PROFILE

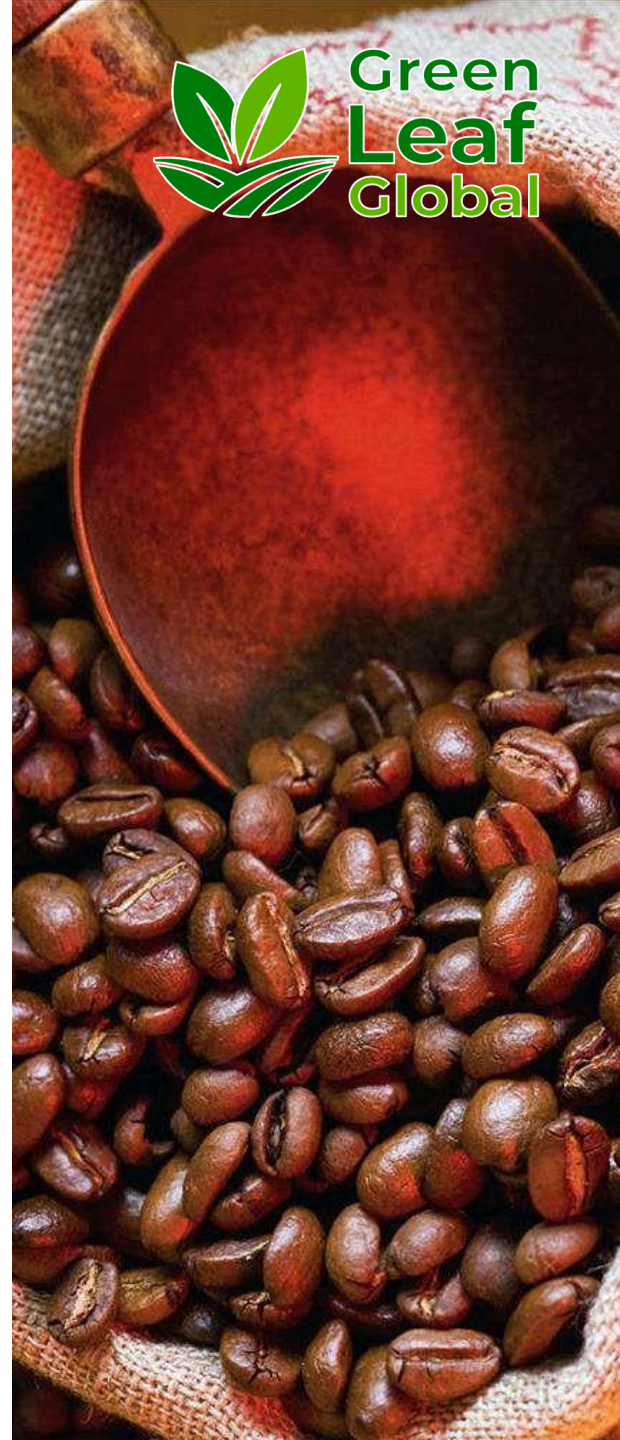
Quindío's coffee cup reveals aromatic, fruity and sweet tones, of medium-high acidity and a flavor of panela, honey and red fruits, its body leaves a long impression reminiscent of nuts.

USEFUL LIFE

9 months

STORAGE CONDITIONS

At room temperature



SANTANDER



CAFÉ EXCELSO y SUPREMO, Santander, Colombia.

El café de Santander son 100% tipo exportación.
El café variedad Bucaramanga, crece en el departamento de Santander, situado alrededor de la región oriental.

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

Especie *Coffea arabica*.
Variedad Arábica, Típica y Caturra
Origen Santander, Colombia

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

A temperatura ambiente

PRODUCCIÓN

Altitud 1.000 - 1.800 m.s.n.m. y 100% recogido a mano
Periodo de cosecha Dos cosechas por año (Agosto a Enero y Mayo a Julio)
Método de secado Completamente secado al sol
Preparación Tipo Europa (Malla #15+)

PERFIL DE TAZA

El perfil de taza del café de Bucaramanga revela tonalidades de chocolate, la cual agrega una dulce nota a su sabor intenso, este café se caracteriza por su buen carácter en taza y su acidez media, su cuerpo deja una larga impresión reminiscente a almendras tostadas.

VIDA ÚTIL

9 meses



SANTANDER



EXCELSO and SUPREME COFFEE,
Santandres, Colombia.

*Santander's coffee is 100% export type.
The Bucaramanga variety coffee grows in
the department of Santander, located
around the eastern region.*

GEOGRAPHIC LOCATION

*Species Coffea arabica. Arabica,
Varietie Typical and Caturra
Origin Santander, Colombia*

STORAGE CONDITIONS

At room temperature

PRODUCTION

*Altitude 1,000 - 1,800 m.s.n.m. And 100% collected by hand
Harvest period Two harvests per year (August to January and
May to July)*

Drying method Completely sun -dried

Preparation Type Europe (Mesh # 15 +)

CUP PROFILE

*Bucaramanga's coffee cup reveals chocolate tones, which adds
a sweet note to its intense flavor, this coffee is characterized
by its good character in cup and its average acidity, its body
leaves a long impression reminiscent of toasted almonds.*

USEFUL LIFE

9 months



CAFÉ MOLIDO



EL CAFÉ ERA CONSIDERADO UN BREBAJE MÍSTICO POR LO QUE LOS ÁRABES SE REHUSARON, POR CASI 500 AÑOS, A EXPORTAR SEMILLAS FÉRTILES A OCCIDENTE. EN EL SIGLO XVII, EN UNA NOCHE OSCURA BABA BUDAN SACÓ LAS PRIMERAS SEMILLAS DE CAFÉ Y LAS EXTRAJO DE LA MECA, SUS GRANOS LLEGARON A LA INDIA LIBERANDO EL CAFÉ HACIA EUROPA Y AL RESTO DEL MUNDO.

GROUND COFFEE

COFFEE WAS CONSIDERED A MYSTIC BREAD, SO THE ARABS REFUSED FOR NEAR 500 YEARS TO EXPORT FERTILE SEEDS TO THE WEST. IN THE 17TH CENTURY, ON A DARK NIGHT, BABA BUDAN TOOK THE FIRST SEEDS OF COFFEE AND EXTRACTED THEM OUT OF THE MECA, THE GRAINS ARRIVED IN INDIA RELEASING THE COFFEE TOWARDS EUROPE AND TO THE REST OF THE WORLD.



HUILA

CAFÉ EXCELSO y SUPREMO, Huila, Colombia.

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

Especie Coffea arabica.

Variedad Castillo, Tabi, Borbón y Caturra

Origen Huila, Colombia

PERFIL DE TAZA

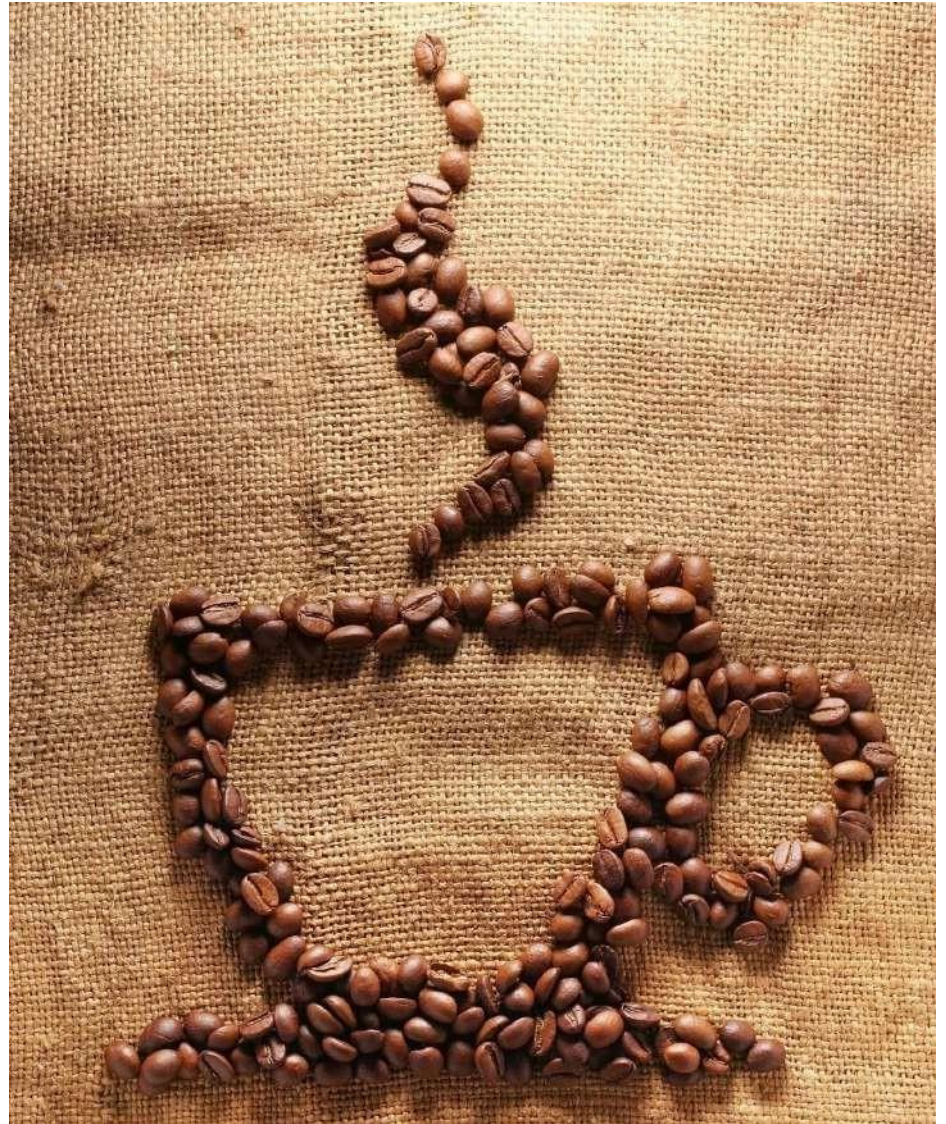
El perfil de taza del café del revela tonalidades aromáticas, de dulzor medio y acidez media -cítrica. Su sabor es agradable, suave y aromático, su cuerpo deja una larga impresión fresca fina y saludable.

VIDA ÚTIL

9 meses

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

A temperatura ambiente



HUILA

EXCELSO and SUPREME COFFEE, Huila, Colombia.

GEOGRAPHIC LOCATION

*Species Coffea arabica.
Variety Castle, Tabi, Borbon, Caturra.
Origin Huila, Colombia*

CUP PROFILE

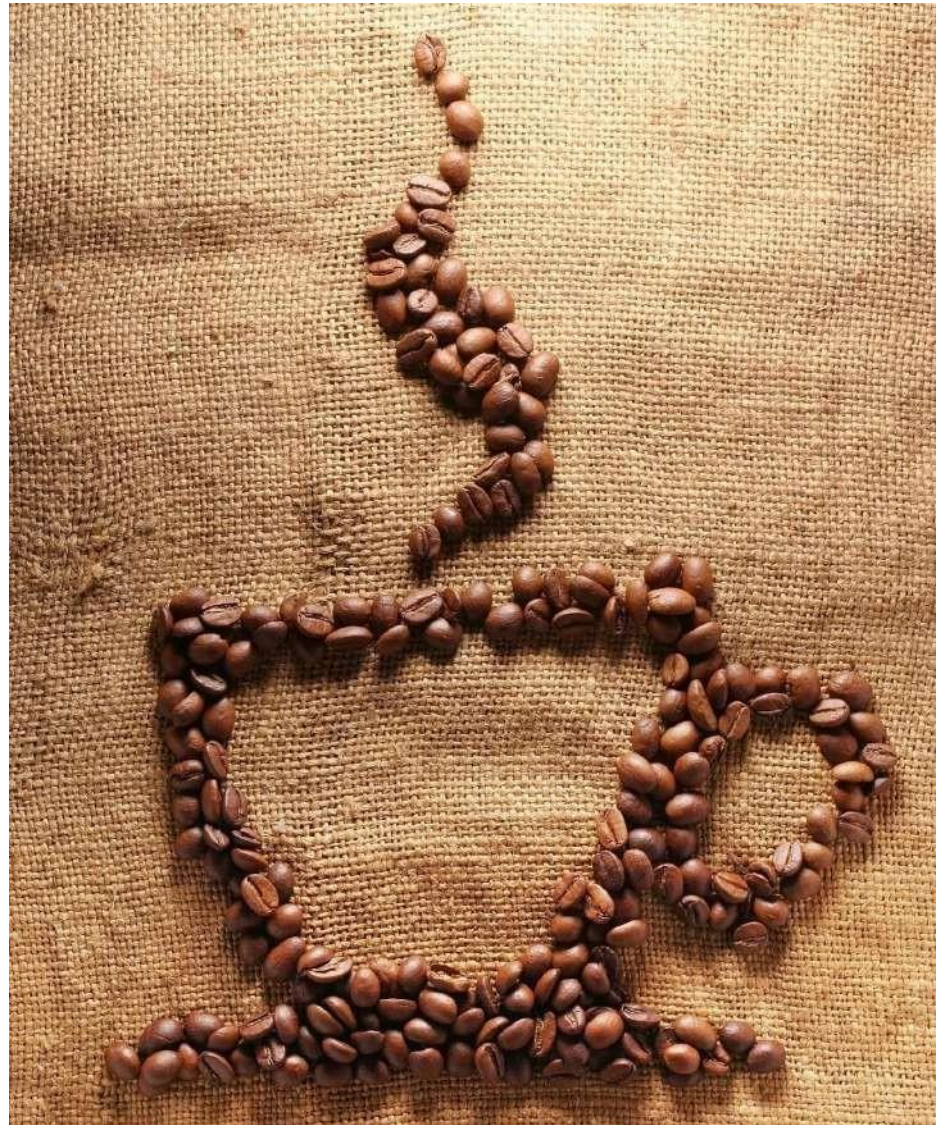
Huila's coffee cup reveals aromatic tones, medium sweetness and medium -citric acidity. Its taste is pleasant, soft and aromatic, its body leaves a long fresh impression fine and healthy.

USEFUL LIFE

9 months

STORAGE CONDITIONS

At room temperature



QUINDÍO

CAFÉ EXCELSO y SUPREMO, Quindío, Colombia.

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

Especie Arábica: *Coffea arabica*.

Robusta: *coffea canephora*

Variedad Arábica y Robusta

Origen Quindío, Colombia

PERFIL DE TAZA

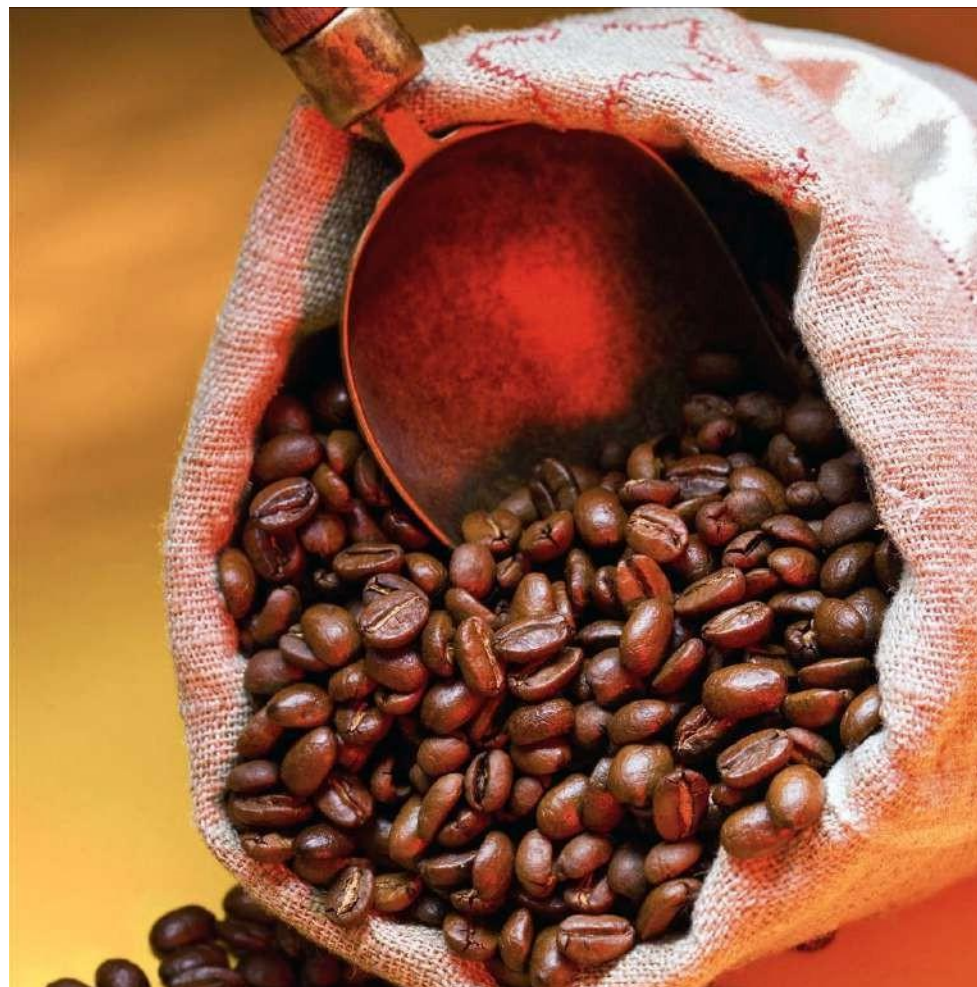
El perfil de taza del café de Quindío revela tonalidades aromáticas, frutales y dulces, de acidez media-alta y de sabor a panela, miel y frutos rojos, su cuerpo deja una larga impresión reminiscente a frutos secos.

VIDA ÚTIL

9 meses

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

A temperatura ambiente



QUINDÍO

EXCELSO and SUPREME COFFEE, Quindio, Colombia.

GEOGRAPHIC LOCATION

Species Arabian: Coffea arabica.

Robusta: coffea canephora

Variety Arabic and Robust

Origin Quindio, Colombia

CUP PROFILE

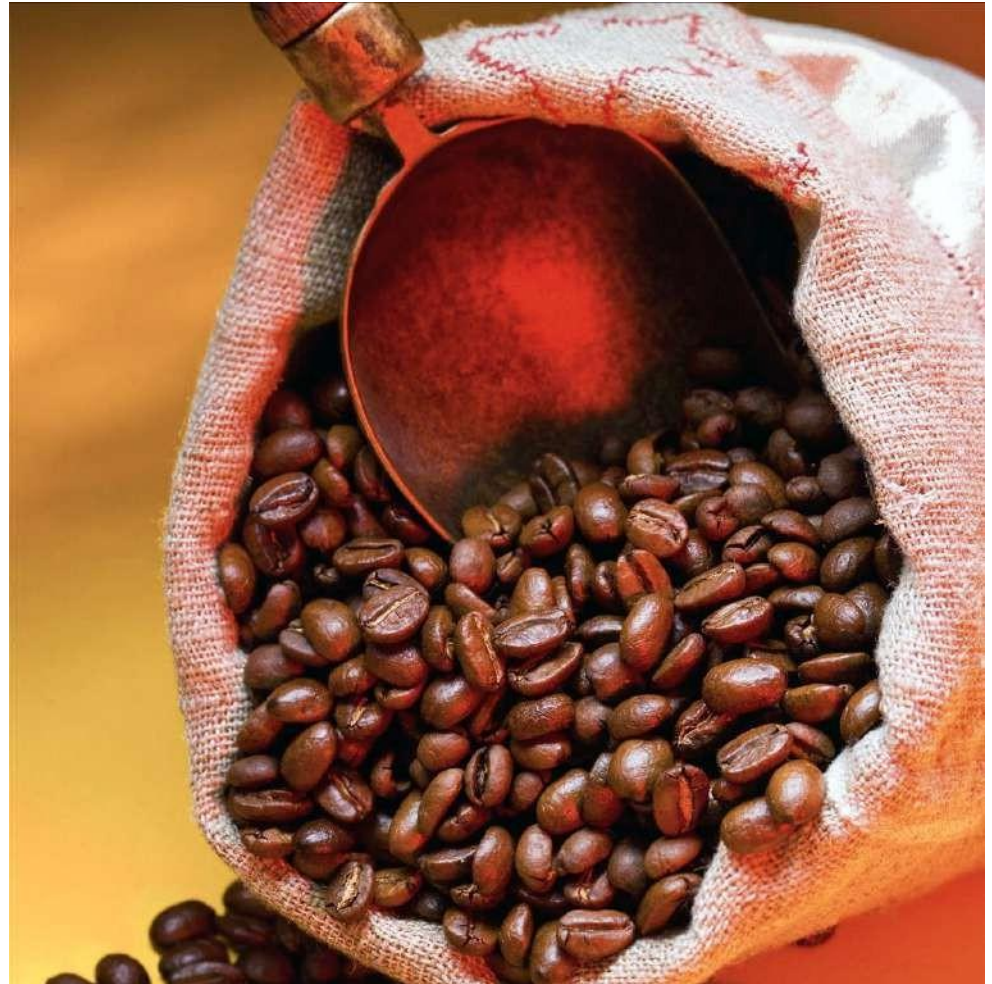
Quindío's coffee cup reveals aromatic, fruity and sweet tones, of medium -high acidity and a flavor of panela, honey and red fruits, its body leaves a long impression reminiscent of nuts.

USEFUL LIFE

9 months

STORAGE CONDITIONS

At room temperature



SANTANDER



EXCELSO and SUPREME COFFEE, Santanderes, Colombia.

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

Especie *Coffea arabica*.

Variedad Arábica, Típica y Caturra

Origen Santander, Colombia

PERFIL DE TAZA

El perfil de taza del café de Bucaramanga revela tonalidades de chocolate, la cual agrega una dulce nota a su sabor intenso, este café se caracteriza por su buen carácter en taza y su acidez media, su cuerpo deja una larga impresión reminiscente a almendras tostadas.

VIDA ÚTIL

9 meses

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

A temperatura ambiente



SANTANDER

*EXCELSO and SUPREME COFFEE,
Santandres, Colombia.*

GEOGRAPHIC LOCATION

*Species Coffea arabica. Arabica,
Varietie Typical and Caturra
Origin Santander, Colombia*

CUP PROFILE

Bucaramanga's coffee cup reveals chocolate tones, which adds a sweet note to its intense flavor, this coffee is characterized by its good character in cup and its average acidity, its body leaves a long impression reminiscent of toasted almonds.

USEFUL LIFE

9 months

STORAGE CONDITIONS

At room temperature

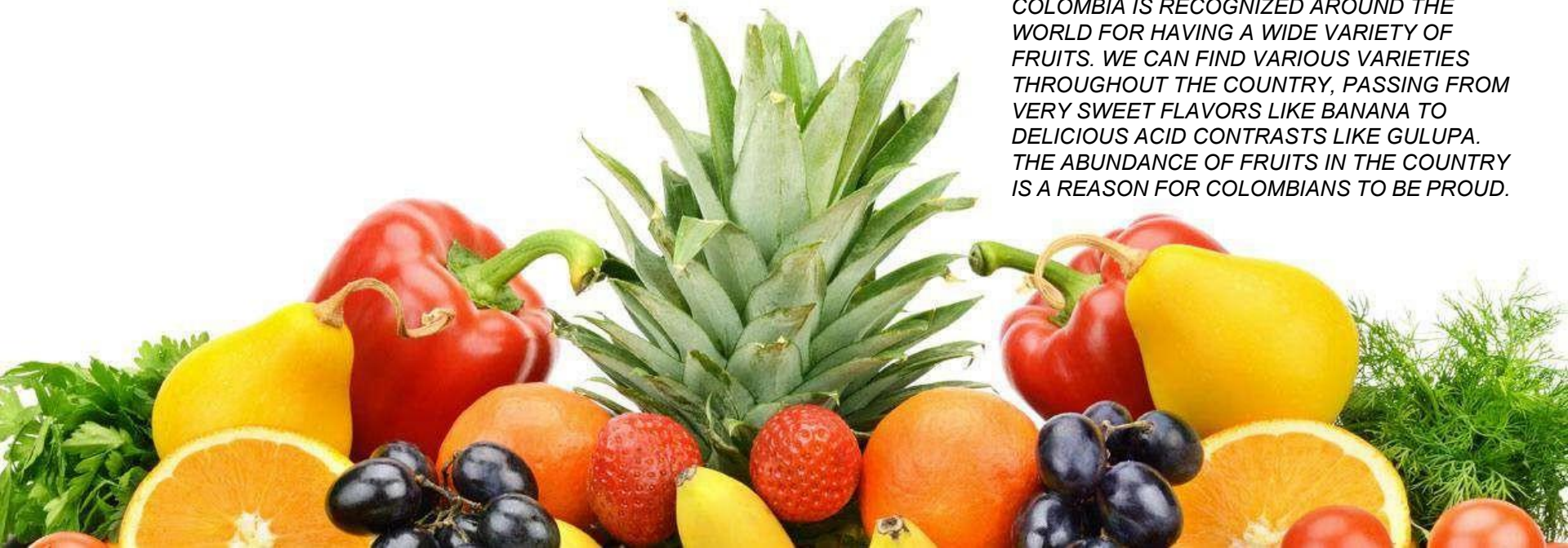


FRUTAS

COLOMBIA ES RECONOCIDA ALREDEDOR DEL MUNDO POR SU AMPLIA VARIEDAD DE FRUTAS. PODEMOS ENCONTRAR DISTINTAS VARIEDADES A LO LARGO DEL PAÍS, PASANDO DESDE SABORES MUY DULCES COMO EL BANANO A DELICIOSOS CONTRASTES ÁCIDOS COMO LA GULUPA. LA ABUNDANCIA DE FRUTAS EN EL PAÍS ES MOTIVO DE ORGULLO PARA LOS COLOMBIANOS.

FRUITS

COLOMBIA IS RECOGNIZED AROUND THE WORLD FOR HAVING A WIDE VARIETY OF FRUITS. WE CAN FIND VARIOUS VARIETIES THROUGHOUT THE COUNTRY, PASSING FROM VERY SWEET FLAVORS LIKE BANANA TO DELICIOUS ACID CONTRASTS LIKE GULUPA. THE ABUNDANCE OF FRUITS IN THE COUNTRY IS A REASON FOR COLOMBIANS TO BE PROUD.



UCHUVA

Es una fruta originaria de América del Sur principalmente de Colombia y Perú. Se le conoce también como uvilla, tomatillo, tomate silvestres, aunque hay muchos que la llaman “la fruta del amor” por sus míticas propiedades afrodisíacas.

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

Especie *Physalis peruviana* L.

Origen Cundinamarca, Boyacá y Antioquia. Colombia.

CARACTERÍSTICAS

Fruta redonda, amarilla, dulce y pequeña (entre 1,25 y 2 cm de diámetro). Firme y consistente. Se puede consumir sola, en almíbar, postres y con otras frutas dulces. Su estructura interna es similar a un tomate en miniatura

VIDA ÚTIL

Medio ambiente 4 días / Refrigeración 10 días

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Extremadamente susceptible a la manipulación y al peso.
Medio ambiente (13 ° C-15°C), Refrigeración (0 ° C-4 ° C)

ESPECIFICACIONES ENTREGA

COLOR:

Fruta de color amarillo.



OLOR:

Fresco

TEXTURA:

Firme y consistente.

PRESENTACIÓN:

Debe venir con cáscara (cuando se solicite). Libre de ramas, tierra, pasto, sin rajaduras. Sin daños mecánicos, sin residuos. Libre de señales de ataques de plagas y enfermedades.

EMPAQUE:

En canastillas empacados en bolsas de polietileno grado alimentario.

TRANSPORTE:

En vehículos adecuados para el transporte de alimentos, que cumpla con las características y especificaciones de la Resolución 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2012.

MUESTREO DE RECIBO:

Del pedido total realizado se toma el 30% y a esta cantidad se le hace un muestreo canastilla por canastilla del cual si el 10% sale no aceptable se devuelve todo el pedido, si es inferior a este porcentaje se da por aceptada la calidad.

UCHUVA



Is a fruit originated from South America mainly from Colombia and Peru. It is also known as uvilla, tomatillo, and wild tomato, although there are many who call it "the fruit of love" for its mythical aphrodisiac properties.

GEOGRAPHIC LOCATION

Species Physalis peruviana L.

Origin Cundinamarca, Boyacá and Antioquia. Colombia.

CHARACTERISTICS

Round, yellow, sweet and small fruit (between 1.25 and 2 cm in diameter). Firm and consistent. It can be consumed alone, in syrup, desserts and with other sweet fruits. Its internal structure is similar to a miniature tomato.

USEFUL LIFE

Environment 4 days / Refrigeration 10 days

STORAGE CONDITIONS

Extremely susceptible to manipulation and weight.

Environment (13 ° C - 15 ° C), Refrigerated (0 ° C-4 ° C)

DELIVERY SPECIFICATIONS

COLOR:

Yellow fruit.

ODOR:

Cool

TEXTURE:

Firm and consistent.

PRESENTATION:

It should come in shell (when requested). Free of branches, earth, grass, without cracks. No mechanical damage, no residue. Free from signs of pest and disease attacks.

PACKING:

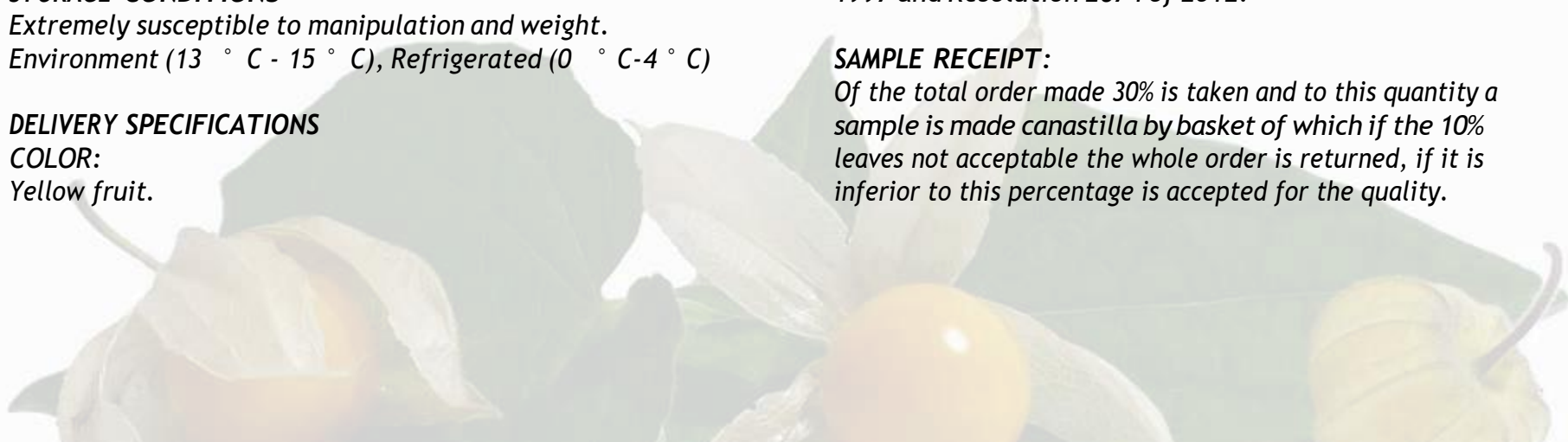
In baskets packed in food grade polyethylene bags.

TRANSPORT:

In vehicles suitable for transporting food, complying with the characteristics and specifications of Resolution 3075 of 1997 and Resolution 2674 of 2012.

SAMPLE RECEIPT:

Of the total order made 30% is taken and to this quantity a sample is made canastilla by basket of which if the 10% leaves not acceptable the whole order is returned, if it is inferior to this percentage is accepted for the quality.



GULUPA



Fruto exótico en forma de baya, de color púrpura oscuro y forma similar a la de una pelota de tenis. De origen brasileño, perteneciente a la familia del maracuyá. También se le conoce como Gulupa, Chulupa, Galupa Culupo, Maracuyá morado, Fruta de la pasión púrpura. El jugo de las hojas y especialmente del fruto, contiene alcaloides que disminuyen la presión arterial, tienen acción antiespasmódica y sedante, por lo que estas hojas tendrían un potencial como materia prima para la obtención de medicamentos.

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

Especie *Passiflora edulis* Sims

Origen Cundinamarca, Antioquia, Tolima, Boyacá y eje cafetero. Colombia.

CARACTERÍSTICAS

Fruta redonda, púrpura y de acidez moderada. Firme y consistente. Se puede en pulpa, jugos, postres, ensaladas, cócteles entre otros. La pulpa, permite que se incluya de una forma más fácil en diversas preparaciones culinarias.

VIDA ÚTIL

4 - 5 semanas

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura de 5 - 10 grados centígrados. Cámaras frigoríficas con una humedad relativa de 70 -75%.

ESPECIFICACIONES ENTREGA

COLOR:

Fruta de color púrpura

OLOR:

Fresco

TEXTURA:

Firme y consistente.

PRESENTACIÓN:

Debe venir libre de ramas, tierra, pasto, sin rajaduras. Sin daños mecánicos, sin residuos. Libre de señales de ataques de plagas y enfermedades.

EMPAQUE:

Emplastificada al vacío o envuelta en papel vinipel dentro de cajas de cartón.

TRANSPORTE:

En vehículos adecuados para el transporte de alimentos, que cumpla con las características y especificaciones de la Resolución 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2012.

MUESTREO DE RECIBO:

Del pedido total realizado se toma el 30% y a esta cantidad se le hace un muestreo canastilla por canastilla del cual si el 10% sale no aceptable se devuelve todo el pedido, si es inferior a este porcentaje se da por aceptada la calidad.



GULUPA

Exotic fruit in the shape of a berry, dark purple in color and similar to the shape of a tennis ball. Of Brazilian origin, pertaining to the family of the passion fruit. It is also known as Gulupa, Chulupa, Galupa Culupo, Purple Passionfruit, Purple passion fruit. The juice of the leaves and especially the fruit, contains alkaloids that can low blood pressure, have antispasmodic and sedative action. These leaves have a potential as raw material for obtaining medicines.

GEOGRAPHIC LOCATION

Species Passiflora edulis Sims

Origin Cundinamarca, Antioquia, Tolima, Boyacá and coffee axis. Colombia.

CHARACTERISTICS

Round, purple fruit with moderate acidity. Firm and consistent. It can be in pulp, juices, desserts, salads, cocktails among others. The pulp allows it to be included in an easier way in various culinary preparations.

USEFUL LIFE

4 - 5 weeks

STORAGE CONDITIONS

Temperature of 5 - 10 degrees Celsius. Cold rooms with a relative humidity of 70 -75%

SPECIFICATIONS DELIVERY

COLOR:

Purple fruit

ODOR:

Cool

TEXTURE:

Firm and consistent.



PRESENTATION:

It must come free of branches, earth, grass, without cracks. No mechanical damage, no residue. Free from signs of pest and disease attacks.

PACKING:

Emulsified in vacuum or wrapped in paper vinipel inside cardboard boxes.

TRANSPORT:

In vehicles suitable for transporting food, complying with the characteristics and specifications of Resolution 3075 of 1997 and Resolution 2674 of 2012.

SAMPLE RECEIPT:

Of the total order made 30% is taken and to this quantity a sample is made canastilla by basket of which if the 10% leaves not acceptable the whole order is returned, if it is inferior to this percentage is accepted for the quality.

GRANADILLA



El fruto es de color anaranjado, dorado, pardo o amarillo con pequeñas pintas claras. Tiene forma redondeada, su tamaño es de 6,5 a 8 cm de largo y de 5,1 a 7 cm de diámetro. La cáscara es lisa, dura y con un acolchado para proteger las semillas de la pulpa. La pulpa está llena de semillas duras de color negruzco, rodeadas por un arillo gelatinoso, transparente, de color gris claro. Se considera un fruto diurético, digestivo, regulador de la presión sanguínea y relajante a la hora de dormir. La granadilla se destaca por su contenido en fibra, niveles altos de vitamina A y B2, también contiene fósforo, hierro y calcio. Posee propiedades calmantes y sedantes.

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

Especie *Passiflora ligularis*
Origen Huila, Cundinamarca, Antioquia, Tolima, Boyacá, Caldas, Risaralda. Colombia.

CARACTERÍSTICAS

Fruta sub tropical tiene forma ovalada, de 3,5 a 5 cm de diámetro. Su sabor, que se compara al de la guaba, se describe como dulce y agri dulce. Además de comerla en fresco, también es habitual consumirla en forma de zumo. Con su pulpa se pueden hacer yogures, sorbetes, helados y otros postres.

VIDA ÚTIL

Medio ambiente de 3 a 5 días / Refrigeración 10 días

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Extremadamente susceptible a la manipulación y al peso.

ESPECIFICACIONES ENTREGA

COLOR:

Fruta de color amarillo.

OLOR:

Fresco

TEXTURA:

Firme y consistente.



PRESENTACIÓN:

Libre de ramas, tierra, pasto, sin rajaduras. Sin daños mecánicos, sin residuos. Libre de señales de ataques de plagas y enfermedades.

EMPAQUE:

En cajas de plástico de 32 x 40 x 40 cm. procurando no amontonar demasiado los frutos.

TRANSPORTE:

En vehículos adecuados para el transporte de alimentos, que cumpla con las características y especificaciones de la Resolución 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2012.

MUESTREO DE RECIBO:

Del pedido total realizado se toma el 30% y a esta cantidad se le hace un muestreo canastilla por canastilla del cual si el 10% sale no aceptable se devuelve todo el pedido, si es inferior a este porcentaje se da por aceptada la calidad.

GRANADILLA



The fruit is orange, golden, brown or yellow with small pale spots. It has a rounded shape, its size is 6.5 to 8 cm long and 5.1 to 7 cm in diameter. The shell is smooth, hard and with a padding to protect the seeds from the pulp. The pulp is filled with hard seeds of blackish color, surrounded by a gelatinous ring, transparent, light gray.

It is considered a diuretic, digestive, regulating blood pressure and relaxing at bedtime. Granadilla stands out for its fiber content, high levels of vitamin A and B2, also contains phosphorus, iron and calcium. It has soothing and sedative properties

GEOGRAPHIC LOCATION

Species Passiflora ligularis Origin Huila, Cundinamarca, Antioquia, Tolima, Boyacá, Caldas, Risaralda. Colombia.

CHARACTERISTICS

Sub tropical fruit has an oval shape, 3.5 to 5 cm in diameter. Its flavor, which compares to that of guava, is described as sweet and sweet -sour. It is also common to consume it in the form of juice. With their pulp you can make yogurts, sorbets, ice cream and other desserts.

USEFUL LIFE

Environment 3 to 5 days / Refrigeration 10 days

STORAGE CONDITIONS

Extremely susceptible to manipulation and weight.

SPECIFICATIONS DELIVERY

COLOR:

Yellow fruit.

ODOR:

Cool

TEXTURE:

Firm and consistent.

PRESENTATION:

Free of branches, earth, grass, without cracks. No mechanical damage, no residue. Free from signs of pest and disease attacks.

PACKING:

In plastic boxes of 32 x 40 x 40 cm. Trying not to pile the fruit too much.

TRANSPORT:

In vehicles suitable for transporting food, complying with the characteristics and specifications of Resolution 3075 of 1997 and Resolution 2674 of 2012.

SAMPLE RECEIPT:

Of the total order made 30% is taken and to this quantity a sample is made canastilla by basket of which if the 10% leaves not acceptable the whole order is returned, if it is inferior to this percentage is accepted for the quality.





EL CAFÉ

Es uno de los productos primarios más valiosos y fue el segundo, después del petróleo, en valor y fuente de divisas para los países en desarrollo durante muchos años.

Te abrimos las puertas al mundo del café.

Coffee

Is one of the most valuable primary commodities and was the second, after oil, in value and source of foreign exchange for developing countries for many years.

We open you the doors to the coffee world.