

PREACONDICIONADO

Aguacate madurado con etileno. No seleccionado. Solamente con etiquetas PLU.

ETAPA 3 VIP INICIO DE MADURACIÓN

Se entrega listo para consumir en 3 días cuando se almacena a temperaturas no mayores de 70°F, y en 5 días en refrigeración adecuada de 40°F a 45°F. Ideal para comerciantes mayoristas, minoristas y para distribuidores de la industria alimenticia con una o dos entregas semanales, y para clientes con tiempo de tránsito hacia almacenes de destino. Etiquetas PLU de RipeNow™.

ETAPA 4 VIP MADURO FIRME

Se entrega listo para consumir en 24 a 36 horas cuando se almacena a temperaturas no mayores de 70°F, y en 3 a 5 días en refrigeración adecuada de 40°F a 45°F. Ideal para la mayoría de los comerciantes minoristas y mayoristas, así como para los distribuidores de la industria alimenticia que abastecen varias áreas de demanda de aguacates para el consumidor. Etiquetas PLU de RipeNow™.

ETAPA 5 VIP MADURO Y LISTO PARA CONSUMIR

Se entrega completamente maduro y listo para consumir de inmediato. Se conserva hasta 2 días en stock a temperaturas no mayores de 70°F, y hasta 2 a 4 días en refrigeración adecuada de 40°F a 45°F. Ideal para clientes que compran grandes volúmenes y que requieren 3 o más entregas semanales (a 500 millas o menos de distancia). Etiquetas PLU de RipeNow™.



Sensor acústico de firmeza (AFS, Acoustic Firmness Sensor, por sus siglas en inglés)

El AFS es la tecnología más reciente e innovadora para llevar a cabo la medición no destructiva de la firmeza del aguacate. Los sensores AFS “escuchan” la respuesta acústica del aguacate en forma de ondas sonoras. En esta forma, el AFS mide el patrón de vibración del fruto entero. Este patrón (vibración con resonancia atenuada) es característico de la firmeza en general y de la estructura interna del aguacate. El grado de firmeza o la presión interna del fruto como un todo, más bien que sólo de una pequeña parte, se determinan mediante el análisis de las señales. También, puesto que el color de la cáscara no es indicativo de la presión interna, usted adquiere aguacates completamente maduros de manera uniforme en cada caja. Además, la tecnología AFS es exclusiva de Calavo.



Calavo
ProRipe VIP
 VERIFIED INTERNAL PRESSURE
 1-866-RipeNow™

PIDA LA ETAPA VIP	LISTO PARA CONSUMIR	ALMACENADO EN REFRIGERACIÓN DE 40°F A 45°F	USO IDEAL PARA	INDUSTRIA ALIMENTICIA	VENTA MINORISTA	VENTA MAYORISTA
3	3 días almacenado a una temperatura no mayor de 70°F	5 días	<ul style="list-style-type: none"> • Clientes minoristas con 1-2 entregas semanales <ul style="list-style-type: none"> • Clientes con tiempo de tránsito hacia almacenes de destino • Comerciantes mayoristas 		X	X
4	24 - 36 horas almacenado a una temperatura no mayor de 70°F	3-5 días	<ul style="list-style-type: none"> • La mayoría de los minoristas • Mayoristas y distribuidores de la industria alimenticia que abastecen varias áreas de demanda de aguacates para el consumidor 	X	X	X
5	Maduro y listo para consumir	2-4 días	<ul style="list-style-type: none"> • Clientes de grandes volúmenes • Clientes que reciben 3 o más entregas semanalmente (a 500 millas o menos de distancia). 	X		

COLOR DE LA CÁSCARA Y MADURACIÓN

El color de la cáscara no es indicativo de la maduración ni de la calidad interna del aguacate. A medida que el aguacate madura en el árbol, la cáscara se oscurece en forma natural y se oscurece más rápidamente una vez que se introduce etileno en el proceso de maduración. Esto se debe a la maduración misma y al aumento del contenido de grasa. El aguacate que permanece más tiempo en el árbol forma más grasa. Una vez cosechado, madura más rápidamente por sí solo y durante el preacondicionamiento.

ALMACENAJE

Cuando el aguacate está maduro, dura hasta de 3 a 5 días refrigerado a 40°F. El aguacate nunca debe almacenarse a menos de 40°F ni a más de 70°F, ya que esto puede causar decoloración interna o una maduración acelerada.

RESPONDEMOS A CLIENTES VIP

Los representantes de control de calidad, ventas y comercialización de Calavo están siempre para servirle. En cualquier lugar que usted reciba el fruto, ya sea en un depósito de valor agregado o en un centro de maduración ProRipeVIP™, Calavo trabajará con la logística, compradores, receptores y clientes suyos para garantizar que el fruto que llegue a sus instalaciones sea de las especificaciones que usted requiere. Para este fin, Calavo es el único comercializador de aguacate que brinda consultoría experta y que contesta todos los pedidos y preguntas referentes a la recepción a través de un número telefónico gratuito exclusivo para usted. Nuestros profesionales ProRipeVIP™ están a su disposición en el número gratuito:

1-866-RipeNow™



Calavo
ProRipe VIP
 VERIFIED INTERNAL PRESSURE