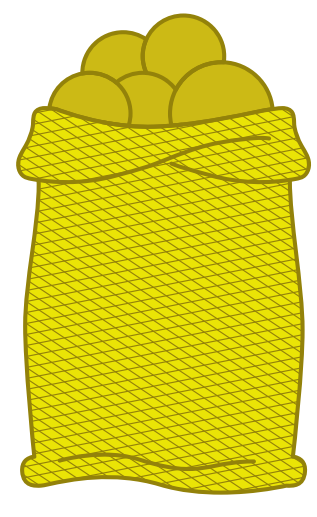


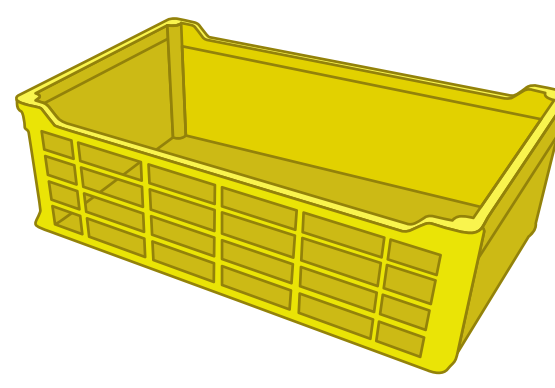
COCO DESTOPADO

El coco es una de las palmeras más cultivadas y es muy representativa de las zonas costeras tropicales. Su fruta, también llamada coco tiene una redondez ovoide envuelta por una cáscara muy fibrosa. Su carne es de un blanco esplendoroso y contiene un líquido opalino de tipo lechoso muy fresco y azucarado conocido como “agua de coco” que llena tres cuartas partes de su cavidad.

Presentaciones



Arpilla coco 40 piezas



Caja plástica 40 libras

Maduración y color



La madurez del fruto se mide con base en el color de su exterior y al contenido de agua, para lo cual se debe sacudir el fruto y escuchar el sonido del líquido que hay en su interior.

El color del fruto depende de la variedad de éste. El de **Coco SiCar Farms**, que es de la variedad Alto Pacífico, va avanzando de un verde intenso a amarillo, hasta tomar un tono marrón o café. Su vida de anaquel puede extenderse entre los 9 y los 11.5 meses, sin que se haga rancio o amarillento, almacenándose a temperaturas que oscilen entre los 10 y los 15.5°C y humedades relativas entre los 45 y los 55%.

Tamaños

El calibre se determina por el diámetro máximo de la fruta.

13"

14"

15"

16"

Tabla nutrimental

Información Nutrimental		Componente	Contenido
Energía	351 kcal	Energía	20 kcal
Proteína	3.20 g	Proteína s	0.1 g
Grasa	360 g	Carbohidratos	5.5 g
Carbohidratos	3.70 g	Lípidos	0.05 gr
Ácidos grasos saturados	27.84 g	Sodio	25 mg
Ácidos grasos monoinsaturados	2.14 g	Potasio	160 mg
Ácidos grasos poliinsaturados	0.55 g	Cloro	20 mg
Fibra	13.60 g	Calcio	5 g
Calcio	13 mg	Fósforo	0.4 mg
Hierro	2.10 mg	Magnesio	0.45 mg
Potasio	440 mg		
Fósforo	94 mg		
Magnesio	52 mg		
Sodio	17 mg		
Vitamina B6	0.04 mg		
Vitamina E	0.70 mg		
Vitamina C	2.00 mg		
Vitamina B1 (Tiamina)	0.003 mg		
Vitamina B2 (Riboflavina)	0.02 mg		
Niacina	0.30 mg		
Ácido fólico	26.00 mg		

¿Dónde se produce?

En los estados de **Guerrero** y **Colima**, concretamente en el **Municipio de Tecomán**, donde se localizan los ranchos de cultivo de **Coco SiCar Farms**, existen las condiciones idóneas para el cultivo de la palma de coco, por ubicarse en una zona costera tropical; estando además a tan solo sólo unos minutos de las instalaciones de empaque y logística de envío de **SiCar Farms**.

