

TAMARINDO

Árbol tropical de hasta 12 m de altura con hojas plumosas pinadas. Su fruta es curva, con la forma de una vaina aplanada, varias veces ceñida entre cada una de sus semillas. La fruta puede emplearse en técnicas medicinales y en la cocina. La pulpa del fruto se distingue por un sabor que va desde el agrídulce al dulce y por sus semillas envueltas por una membrana. En la gastronomía se emplea para preparar bebidas, dulces, postres, salsas, adobos, encurtidos, entre muchos otras delicias.

Presentaciones



Caja 40 libras (18 kg)



Caja 27 libras (12 kg)

Características



Las principales características sobre la calidad de la fruta son:

- Color de la cáscara pardo
- Color de la pulpa café oscuro
- Formas propias del fruto: alargada semicurva
- Libre de patógenos
- Bajo grado de humedad
- Apariencia y color adecuados (libres de manchas)
- Tamaño de fruto: de 6 a 20 cm de longitud
- Libres de impurezas

Maduración

El tamarindo muestra una piel suave y una pulpa verde ácida al nacer. Conforme va madurando la masa va adquiriendo dulzor y jugosidad, hasta que se convierte en una pasta con hilos fibrosos y pegajosa. Su cáscara se hace quebradiza y las semillas obtienen mayor dureza.



Color



Al principio
Vaina: Canela o gris-marrón externamente
Pulpa: Verde de color blanquecino

Conforme madura
Pulpa: Marrón o marrón rojizo

Tamaño

Sus dimensiones son desde cinco hasta diecisiete centímetros de largo y de dos a tres y medio centímetros de diámetro.



Tabla nutricional

Información Nutricional	
Por cada 100 grs de Piña	
Proteínas	2.8 gr
Calorías	239
Sodio	28 mg
Potasio	628 mg
Vitamina C	3.5 mg
Hierro	2.8 mg
Hidratos de carbono	63 gr

¿Dónde se produce?

Las regiones tropicales son ideales para el cultivo del tamarindo. En SiCar Farms lo cultivamos en el Estado de Colima, debido a las excelentes condiciones solares y de drenaje que esta región ofrece y que propician un fruto de óptimas cualidades.

