



Coronta entera de Maíz Morado o triturado



Nombre Científico:

Zea mays

Descripción:

Coronta o Tusa del maíz morado, parte importante de donde se extrae el pigmento (antocianina), deshidratado (10% - 12 % de Humedad), libre de impurezas (libre de panca o chala características de la planta) producto preparado para embarque. para obtener un producto altamente competitivo en los estándares de rendimiento por concentración de antocianina / KG., ya que este producto es utilizado como insumo o materia prima para la extracción del pigmento (color púrpura oscuro)

Abastecimiento Mensual

25 Toneladas

Partida Arancelaria:

1005909010

Regiones de Producción:

Cosechado en valles Interandinos

Altura:

Es sembrado y cosechado a una altitud por arriba de los 2500 metros sobre el nivel del mar (andes peruanos),

Época de cosecha y disponibilidad:

Todo el Año.

Presentación:

Embasado a Granel en sacos de Polipropileno (25 Kg. 50 Kg.100Kg) o en libras, se empaca según el requerimiento del cliente.

Especificaciones del producto:

Seleccionado y desgranado a Maquina y Manualmente. .

PRODUCTORES INCA SAC

ALMACENES DE PROCESO

Av. San Martín 1585
Santa Eulalia
Huarochiri
Lima - Perú.

ALMACENES DE DESPACHO

Jr. Melitón Carbajal 318
Valdiviezo, Ate
Lima-Perú

CAMPOS DE CULTIVO

Canta, Huarochiri, Cañete,
Lunahuana, Arequipa, Huaraz.

CONTACTO TELEFÓNICO

+51.1.361-1743
+51.1.9788-3362