

Granadas Rojas

de California



Variedades más comunes: Red Wonderful (Roja Maravilla)

Fruta redonda y con una corona, del tamaño de una pelota de tenis aproximadamente: tiene una cáscara lisa de color rojo profundo a rojo púrpura y pesa cerca de 255 gramos. En el interior de la fruta se encuentra la parte comestible: las semillas que también son llamados arilos. Comer o escupir las semillas es sólo cuestión de gusto.

Cultivo

Las granadas se dan en un árbol parecido a un arbusto con flores de un vivo color roja-naranja y hojas lustrosas. Aproximadamente 110 árboles, deja de 600 a 800 cajas de casi 13 kilos de fruta.

Almacenamiento

Las granadas se transportan maduras y lisas para comer. Pueden guardarse a temperatura ambiente por un periodo de tiempo razonable, sin que les de el sol. Para un periodo más largo de almacenamiento deben refrigerarse a una temperatura de 0° a 5° C.

Salud

Una granada mediana que pesa aproximadamente 225 gramos, su fruta comestible pesa 142 gramos y contiene 104 calorías, 1.5 g de proteína, 26.4 g de carbohidratos, 9 mg de vitamina C y 399 mg de potasio.

Tip: Escoja las granadas que sean pesadas para su tamaño y no tengan grietas o rasgaduras. La cáscara varía de rojo medio a profundo con una apariencia fresca y correosa.

Recomendaciones para sus clientes

Las granadas ENTERAS se conservan bien a temperatura ambiente por varios días si no les da el sol directamente y hasta 3 meses si se refrigeran en bolsas de plástico.

Las ARILOS pueden refrigerarse hasta 3 días. Congélelos en una sola capa sobre charolas y hasta por 6 meses en recipientes herméticos.

El JUGO puede refrigerarse hasta 3 días y congelarse por hasta 6 meses. Para disecar, acomode las granadas enteras en una sola capa sobre una rejilla. Consérvelas en un lugar fresco por algunas semanas para usarlas en centro de mesa y como decoración.

Disponibilidad	Septiembre a enero
Sabor	Dulce con un toque ácido
Exterior	Piel lisa y redonda con una corona acompañada con picos
Interior	840 arilos sobre una membrana blanca y esponjosa
Textura	Jugosa

Obtén el máximo de tus granadas en 3 pasos



Cortar



Separar



Colar

POMEGRANATES

Historia

A través de la historia, esta fruta deliciosa de intenso color ha sido venerada como símbolo de salud, fertilidad y renacimiento. Algunas culturas creían que poseía poderes curativos profundos y místicos. Otras más la usaban como tinte o decoración.

Milenaria

La granada fue una de las frutas que se dio de manera silvestre antes del surgimiento de la agricultura, y una de las primeras cinco cosechas en domesticarse junto con las aceitunas, uvas, higos y dátiles. La primera evidencia arqueológica de granadas domésticas aparece hasta cerca del año 3000 a.C. en Jericó. Poco después de su aparición en Jericó, también surgieron en Mesopotamia y Egipto.

Producto

Granada Roja de California

Por la deliciosa fruta comestible que produce, la granada "Red Wonderful" (roja maravilla) es la variedad más común. El fruto es aproximadamente del tamaño de una pelota de tenis y tiene una cáscara lisa de color rojo profundo a rojo púrpura.

Cuando la fruta dura se parte, encontramos al interior una masa de semillas rojas o anillos sobre una membrana blanca y esponjosa. Sólo son comestibles las semillas, de sabor agridulce y textura jugosa.

Nombre

El nombre "granada" viene del latín "granates" que significa "con granos". En algunos lugares se le conoce como manzana china. El nombre botánico de la granada, *Punica Granatum*, se traduce como "manzana con muchas semillas".

Cultivo

Las granadas se dan en un árbol parecido a un arbusto con flores de un vivo color rojo-naranja y hojas lustrosas.

La variedad Wonderful, que compone el 80% de la cosecha Californiana, se encuentra disponible de septiembre a enero, siendo pico de la temporada de noviembre a diciembre.



Migración

Los expertos coinciden en que la granada apareció por primera vez en Persia y luego migró lentamente hacia la India, África del norte, China, Europa y América.

La historia reconoce a los sacerdotes españoles como los que llevaron la granada a California hace más de 200 años.

Almacenamiento

Las granadas se transportan maduras y listas para comer. Pueden guardarse a temperatura ambiente por un periodo de tiempo razonable, sin que les de el sol. Para un periodo más largo de almacenamiento deben de refrigerarse a una temperatura de 0° a 5° C.

Salud

Una granada entera mediana pesa aproximadamente 225g. Su fruta comestible pesa 142g y contiene 104 calorías, 15g de proteína, 26.4g de carbohidratos, 9mg de vitamina C y 399mg de potasio.

Obtén el máximo de tus granadas en 3 pasos



Disponibilidad

Sabor

Exterior

Interior

Textura

Septiembre a enero

Dulce con un toque ácido

Piel lisa y redonda con una corona acompañada con picos

840 arillos sobre una membrana blanca y esponjosa

Jugosa



Consumidor

Recetas

La granada aporta color, sabor y textura a entradas, ensaladas, platos fuertes y postres. El jugo de granada sabe delicioso al endulzarse. Reducir el jugo endulzado lo vuelve un jarabe. El jugo sin endulzar agrega color y un ligero sabor ácido a bebidas, glaseados, salsas, aderezos y postres.

- Aperitivos
- Sopas y ensaladas
- Platos principales
- Conservas, dips y salsas
- Postres
- Bebidas

Decoración

Las granadas frescas y enteras agregan un toque creativo a los centros de mesa, coronas y guirnaldas; en estantes y libreros; o como tarjetas de identificación en las mesas.





Contamos con material de promoción que puede solicitar

• Recetas para consumidores

Información de contacto de exportadores de Granadas Rojas de California

POM WONDERFUL
Contacto: Gerhard Leodolter
gerhard.leodolter@wonderful.com
Tel: 001 310 480 8694

SIMONIAN FRUIT COMPANY
Contacto: David Simonian
david@simonian.com
Tel: 001 559 834 5921

Merchandising

La Granada Roja de California resulta un producto de gran atractivo en el mercado colombiano debido a su exquisito sabor dulce con toques ácidos y a su llamativo color rojo intenso.

Son cosechados con altos estándares de calidad a lo largo de California y traídos al mercado colombiano para deleitar a los más exigentes paladares.

Se recomienda colocar la exhibición en canastas en otras áreas alternas a las de fruta para comunicarle a los clientes, que además de deliciosas son excelentes elementos de decoración y ornamento.

www.pomegranates.org / granadas@imallinx.com



Un poderoso
antioxidante
lleno de sabor

Granadas
Rojas
de California


POMEGRANATES

Granadas Rojas de California



Disponibilidad

Sabor

Exterior

Interior

Textura

Septiembre a enero

Dulce con un toque ácido

Piel lisa y redonda con una corona
acompañada con picos

840 arilos sobre una membrana
blanca y esponjosa

Jugosa

Obtén el máximo de tus
granadas en 3 pasos



Cortar



Separar



Colar

POMEGRANATES



Sangría

de granada

(5 porciones)

Ingredientes

- 1 vaina de vainilla
- ½ lt. de agua mineral
- ½ lt. de vino tinto
- 2 granadas
- 4 naranjas
- 1 cda. de miel
- 2 rajas de canela
- 5 cdas. de azúcar
- 5 hojitas de hierba buena

Modo de preparación

1. Añadir el vino en una jarra, preferentemente de vidrio ya que lo hace muy atractivo.
2. Se exprimen 2 naranjas y 2 se cortan en rodajas y se agregan a la preparación.
3. Agregar agua mineral al gusto.
4. Agregar la vainilla, los arilos de granada, las rajas de canela y endulzar con miel y azúcar.
5. Servir bien fría y decorar el vaso con hojitas de hierbabuena.





Pasta

en salsa de
roquefort
canela y granada
(4 porciones)

Ingredientes

- 500 grs. de pasta fussilli
- 100 gr. de queso roquefort
- 1 pizca de canela
- 2 granadas
- ½ crema

Modo de preparación

1. Cocer la pasta al dente.
2. Hacer la crema base para la pasta.
3. Colocar en un recipiente la pasta, el queso y un toque de canela, mezclar todo.
4. Verter sobre la pasta.
5. Desgranar la granada y colocar sobre la pasta.
6. Servir.




POMEGRANATES