

## MARACUYÁ



Riquísimo en zumos o batidos. Conocido en Latinoamérica por sus propiedades tranquilizantes

## PAPAYA



¡Sabe a vacaciones! Cuanto más la pruebe más le gustará y su estómago se lo agradecerá

## PAPAYÓN



Delicioso sabor. Consumirlo a rodajas, como un melón

## PHYSALIS



Muy decorativos. Buenísimos mojados en chocolate

## PIMIENTO AFRICANO



¡El más picante entre los picantes!

## PIÑA BABY



Perfumada y jugosa. Tiene un sabor tan exquisito que es mejor consumirla al natural

## PITAHAYA AMARILLA



Muy refrescante. La mejor ayuda para el tránsito intestinal

## PITAHAYA ROJA



Impresionante. Sorprenda a sus invitados con este fruto de países lejanos

## RAMBUTÁN



De sorprendente aspecto, su pulpa recuerda a la de la uva. Sabor dulce y aroma exótico

## TAMARILLO



O tomate de árbol. De sabor agri dulce puede consumirse como postre, en ensaladas o prepararse como chutney

## TAMARINDO



Utilizado en salsas, postres o bebidas. Gran poder laxante y digestivo

## TIRABEQUES



De la familia de los guisantes poseen un sabor dulzón muy agradable.



# Cultivar

MÁS INFORMACIÓN Y RECETAS EN  
[WWW.CULTIVAR.NET](http://WWW.CULTIVAR.NET)



## BANANITO



El más dulce y perfumado de la familia. A los niños les fascina

## CARAMBOLA



La estrella ideal para decorar sus platos especiales

## CHAYOTE



Nos recuerda al calabacín. Puede consumirse tanto crudo como cocido, asado, relleno...

## CITRONELLA



O lemongrass. Hierba de aroma cítrico muy utilizada en la cocina asiática

## COCO



El gran protagonista en ferias y verbenas. Fruta muy nutritiva. Rica en hierro y potasio

## COCO VERDE



El sustituto natural de las bebidas energéticas. ¡Ideal para recuperarse tras hacer ejercicio!

## EDDO



Tubérculo similar a la patata con un sabroso toque a nuez, muy popular en los trópicos

## FINGER LIME



O caviar cítrico. Textura de caviar pero con sabor a limón-limón. Ideal para cócteles, pescados y postres

## FRUTA DE LA PASION



Cuanto más arrugada más sabrosa y madura. Ácida y de aroma delicioso. Ideal mezclada con yogurt

## GRANADILLA



Utilice su cáscara como recipiente y cómlala con cuchara. Ideal también en batidos

MÁS INFORMACIÓN Y RECETAS EN  
[WWW.CULTIVAR.NET](http://WWW.CULTIVAR.NET)

## GUAYABA ROJA



Lista para consumir cuando desprende su penetrante y tentador aroma. Combina de maravilla con leche o queso

## JACK FRUIT



De aspecto, olor y sabor muy especiales... Puede costar asimilar sus características ¡pero se acaba convirtiendo en adictivo!



## JENGIBRE



Excelentes propiedades tanto culinarias como medicinales.

## KIWANO



De sabor similar al pepino, resulta muy decorativo por su espectacular aspecto

## KUMQUAT



Cómalos frescos, enteros o utilícelos para otros cítricos, para cocinar carnes o pescados. Les dará un aroma especial

## LIMA



Su delicado aroma gusta a todos. ¡Prepárese una caipirinha, un mojito o simplemente un jugo!

## LITCHI



Dulce y fácil de comer. Consumir fresco, solo, en ensaladas de fruta o macedonia

## LULO



¡Batido o en zumo, con algo de agua o leche y azúcar!

## MAMEY



Su sabor recuerda al albaricoco. Puede consumirse con zumo de limón y azúcar o macerado con vino dulce

## MANGO



El rey de los exóticos. Para una experiencia deliciosa, escoja aquellos que desprenden más aroma

## MANGOSTÁN



Considerada en Asia como la reina de las frutas no sólo por su sabor sino también por sus propiedades

## MANO DE BUDA



Posee un poderoso aroma. Utilícela para perfumar sus platos