



### BANANITO

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



### BONIATO

Más nutritivo que la patata debido a su alto contenido en betacarotenos, hierro y vitaminas C y E



### CAÑA DE AZÚCAR

Disfrute de un dulce y nutritivo jugo



### CARAMBOLA

La estrella ideal para decorar sus platos especiales



### CHAYOTE

Nos recuerda al calabacín. Igual que éste, puede consumirse tanto crudo como cocido, asado, relleno...



### CHILE ROJO

Con gran poder antioxidante, estimulan la producción de endorfinas por lo que se convierten en una ¡¡saludable adición!!



### CHILE VERDE



### 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. Su textura y aspecto recuerda a las huevas pero su sabor es similar a la lima-limón. Ideal para cócteles, pescados y postres



### FRUTA DE LA PASIÓN

Cuanto más arrugada más sabrosa y madura. Ácida y con un aroma delicioso. Córtaela por la mitad y cómlala con cuchara. Ideal mezclada con yogurt

# Cultivar

## The Fruit Explorer

ENCONTRAMOS TODO LO QUE BUSCAS



### GRANADILLA

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



### GUANÁBANA

Sabrosa fruta de la familia de las chirimoyas. Muy de moda hoy en día por sus supuestas propiedades contra el cáncer



### GUAYABA ROJA

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



### HOJA DE PLÁTANO

Con ellas podemos cocinar en "papillote" obteniendo además un especial aroma. En latinoamérica se elaboran deliciosos paquetitos conocidos como tamales



### JACK FRUIT

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



### JENGIBRE

Excelentes propiedades tanto culinarias como medicinales. Condimente sus platos con aroma oriental



### KIWANO

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



### KUMQUAT

Cómalos frescos, enteros o utilícelos como 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!



### LULO

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



### MALANGA

El más suave de los tubérculos. Su sabor recuerda al de los frutos secos



### MAMEY

Su sabor recuerda al albaricoque. 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

Es reconocida por el poderoso aroma de su piel. Utilícela para perfumar sus platos o bebidas o como un refrescante ambientador para su casa



### MARACUYÁ

Riquísima en zumos o batidos. Conocida en Latinoamérica por sus propiedades tranquilizantes



### OKRA

Verdura usada en la cocina criolla y africana. Su textura ayuda a dar consistencia a los platos que acompaña. Puede cocinarse, saltearse o hervirse



### 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!



### PITAHAYA AMARILLA

Nuestra fruta favorita. Delicado sabor, muy refrescante. La mejor ayuda natural para el tránsito intestinal



### PITAHAYA ROJA

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



### PLÁTANO MACHO

Son plátanos verdes y grandes y se consumen cocinados como patatas. ¡Los chips de plátano macho están de moda!



### RAMBUTÁN

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



### 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. Cocinar pocos minutos para preservar su especial textura crujiente



### YAME

Tubérculo muy popular en África. Tan versátil como nuestra patata, puede prepararse cocido, asado, en puré, hervido...



### YUCA

Energética y muy nutritiva. Ideal para la dieta de niños y deportistas

Cultivar Barcelona  
Mercabarna  
Longitudinal 9 n° 39  
08040 Barcelona  
Tel. 93 261 87 00

Cultivar Madrid  
Mercamadrid  
Calle eje 2-1 n° 1  
28053 Madrid  
Tel. 911 441 080

MÁS INFORMACIÓN  
Y RECETAS EN  
WWW.CULTIVAR.NET

Cultivar Palma de Mallorca  
Mercapalma  
Cardenal Rossell 182  
Parcela 21-22 C/R ZAC n° 3  
07007 Palma de Mallorca  
Tel. 971 745 714

Cultivar Sevilla  
Mercasevilla  
Nave 2  
Cuarteladas 56-57-58  
41020 Sevilla  
Tel. 954 517 332