

Exóticos para llevar a casa



Granadilla

utilice su cáscara como recipiente y cómlala, también, con cuchara. Es algo ácida y muy refrescante.



Guanábana

sabrosos batidos o helados contra las penas.



Badea

con badea y un poco de leche se prepara un fabuloso jugo.



Lulo

para preparar los mejores jugos.



Pitahaya amarilla

nuestra fruta favorita: sabrosa, refrescante, increíblemente digestiva.



Anón

fruta americana de pulpa cremosa, muy dulce y agradable.



Kiwano

la más sorprendente decoración para sus ensaladas.



Papayón

muy sabroso. Hay que partirlo en rodajas como el melón.



Papayuela

la papaya de la montaña.



Lima

su delicado aroma gusta a todos. Prepárese una caipiriña con ella.



Chontaduro

se come cocido y con sal. En Colombia se dice que "chontaduro maduro, hijo seguro".



Papaya

sabe a vacaciones. Cuanto más la pruebe más le gustará y su estómago se lo agradecerá.



Pepino melón

se come en macedonia o ensaladas. Cuando su piel está amarilla y cede al tacto está listo para comer.



Mamoncillo

tiene un ligero parecido al litchi. Su jugosa pulpa es dulce y ácida a la vez.



Mamey

su sabor recuerda al albaricoque. Puede consumirse con jugo de limón y azúcar, o macerado con un poco de vino dulce.



Fejoa

un sabor especial, entre la piña y el plátano.



Guayaba roja

sabor y aroma superior. Ideal para preparar mermeladas.



Mangostán

una de las frutas más apreciadas en Asia.



Mango

indispensable. El rey de los exóticos.



Physalis

muy decorativos. Buenisimos mojados en chocolate.



Rambután

similar al litchi. ¡Hay que probarlo sin falta!



Pitahaya roja

impresionante de verdad. Sorprenda a sus invitados con este fruto de países lejanos.



Kumquat

cómalos frescos, enteros o utilícelos como cítricos para cocinar carnes o pescados. Les dará un sabor especial.



Fruta de la pasión

cuanto más arrugada, más sabrosa y madura. Córtele por la mitad y cómlala con cuchara. ¡Deliciosa!



Curuba

considerada la fruta nacional de Colombia.



Borojó

fruta altamente energética y nutritiva, ¡famosa por sus supuestas cualidades afrodisíacas!



Maracuyá

conocido en latinoamérica como tranquilizante.



Jack Fruit

una fruta enorme, muy vistosa y deliciosa.



Tamarillo

o tomate de árbol. Puede consumirse fresco o cocinado, en platos dulces o salados.



Zapote

tan dulce que le hará la boca agua.



Bananito

el más dulce de la familia.

Pídalos en:

● Barcelona Mercabarna Tel: +34 93 261 87 00
● Madrid Mercamadrid Tel: +34 91 507 76 88
● Palma de Mallorca Mercapalma Tel: +34 971 74 56 84

www.cultivar.net cultivar@cultivar.net

