



Costa Rica

EXOTIC &

FRESH

essential
**COSTA
RICA**

Costa Rica

EXOTIC &

FRESH

essential[®]
**COSTA
RICA**



NUESTRA ESENCIA

OUR ESSENCE

Costa Rica es un país de altas cordilleras, verdes valles y extensas llanuras, concentrados entre dos mares. Su diversidad natural y microclimas conforman el terreno fértil para cosechar los más exóticos, diversos y selectos frutos, listos para ser exportados al mundo.

Nuestro país ha acumulado una larga experiencia en exportación por más de 135 años. Anteriormente, era conocido como productor de banano y café; no obstante, en los últimos años ha diversificado sus exportaciones e incluido la oferta de diversos productos frescos y diferenciados.

El catálogo que usted tiene en sus manos ha sido creado por la Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica (PROCOMER) para ser distribuido a través de sus oficinas a nivel internacional. Reúne una serie de empresas que trabajan bajo los más altos estándares de calidad en diferentes lugares de Costa Rica, con el propósito de complacer las exigencias de los mercados internacionales.

En este catálogo, usted encontrará productos que nacen desde nuestra más profunda esencia, construida a partir de la excelencia, la innovación y la vocación por la sostenibilidad. ¡Deguste con sus ojos las delicias que ofrece nuestro país!, respaldadas por la seriedad y el compromiso de PROCOMER.

Les invitamos a contactar a estas empresas, las cuales, con mucha calidez, le obsequiarán a su paladar y al de sus consumidores la satisfacción de vivir esta explosión de sabores que sólo Costa Rica puede ofrecer. ¡Buen provecho!

Costa Rica is a country of high mountains, green valleys, and extensive plains, sandwiched between two oceans. Its natural diversity and microclimates provide fertile ground for the most exotic, diverse, and choicest fruits, ready to be exported throughout the world.

Our country has accumulated a vast experience in exportation over the last 135 years. Formerly, Costa Rica was known as a producer of bananas and coffee; however, it has recently diversified its exports to include a variety of fresh products.

The catalog that you have in your hands has been created by the Costa Rican International Trade Promotion Authority (Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica, PROCOMER) to be distributed throughout its international offices. It brings together a series of businesses that apply the highest quality standards in their work all over Costa Rica, with the purpose of meeting the requirements of international markets.

In this catalog, you will find products that are distilled from our deepest essence, made with excellence, innovation, and a passion for sustainability. Feast your eyes on the wonders that our country has to offer, which are backed by the commitment and responsibility of PROCOMER.

We invite you to contact these businesses, who will gladly treat you and your customers to the savory experience that can only be found in Costa Rica. Enjoy!



essential[®]
**COSTA
RICA**

PALABRAS DE NUESTRO PATROCINADOR

WORD FROM OUR SPONSOR



Grupo LAFISE planteó su visión de negocio hace 30 años: ser el proveedor preeminente de servicios financieros en Centroamérica y el Caribe, reconocido por la calidad de nuestro trabajo y la excelencia del capital humano al servicio de nuestros clientes.

LAFISE despliega su liderazgo en once países, integrando a una familia de más de 3 mil colaboradores, uniendo económica y socialmente a la región centroamericana y de El Caribe.

Creemos en la innovación como diferenciador competitivo y apostamos por la adquisición de tecnologías de vanguardia, que nos permitan crear productos y servicios diseñados a la medida de las necesidades de nuestros clientes.

Es por esto que junto a PROCOMER, referente estratégico en materia de comercio e inversión en Costa Rica, consideramos que este proyecto del Catálogo Exotic & Fresh es de gran utilidad en términos de proyección, posicionamiento y competitividad a nivel internacional de las empresas costarricenses.

Banco LAFISE se complace de apoyar esta iniciativa que estimula y dinamiza el crecimiento de las empresas de esta industria, beneficiando la exportación y el desarrollo económico del país bajo la marca **esencial COSTA RICA**.

La prioridad de Banco LAFISE son nuestros clientes y esta filosofía de servicio nos permite ofrecerle a la industria de productos frescos planes específicos de financiamiento, condiciones preferenciales en cambio de divisas, descuento de facturas y presencia regional en Centroamérica y el Caribe.

Grupo LAFISE set out its business vision 30 years ago: to be the leading provider of financial services in Central America and the Caribbean, recognized for the quality of our work and the excellence of the human capital we put at the service of our clients.

LAFISE's leadership is present in eleven countries, and comprises a family of over 3,000 collaborators who unite the region of Central America and the Caribbean economically and socially.

We believe that innovation makes the competitive difference and invest in acquiring the latest technology, which allows us to create products and services that are custom-designed to fit our clients' needs.

That's why, together with PROCOMER a strategic partner for marketing and investment matters in Costa Rica, we believe that this Exotic & Fresh Catalog will be highly useful in terms of projection, positioning, and international competitiveness for Costa Rican companies.

Banco LAFISE is happy to support this initiative, which stimulates and invigorates the companies in this industry, benefiting the exportation and economic development of the country under the **esencial COSTA RICA** trademark.

At Banco LAFISE, our customers are our priority, and this philosophy of service allows us to offer specific financial plans to the fresh produce industry, preferential conditions in currency exchange, invoice discounts, and regional presence in Central America and the Caribbean.



COMPROMISO SIN FRONTERAS

COMMITMENT WITH NO LIMITS

BANANO DE COSTA RICA... EL MEJOR DEL MUNDO

"BANANO DE COSTA RICA..." THE BEST IN THE WORLD



Costa Rica ofrece condiciones excelentes para la producción y exportación de banano: un buen clima y una ubicación geográfica favorable a los principales mercados. Se trata de una de las más antiguas y sólidas democracias de América Latina con estabilidad socioeconómica.

Costa Rica tiene 145 años de cultura bananera. El cultivo de banano en nuestro país ha contribuido al desarrollo nacional, de muchos pueblos y en especial de la región caribeña en su evolución histórica, social y económica.

El banano de Costa Rica es una fuente importante de ingresos nacionales y de empleo en la agricultura y en especial en zonas rurales. Se estima que genera el 76% del empleo de la vertiente del Caribe, con unos 40 mil empleos directos y 100 mil empleos indirectos.

La producción de banano en Costa Rica se desarrolla con altos estándares sociales, de calidad y ambientales. En la actualidad, cerca de 99% de las fincas disponen al menos de una certificación ambiental o social.

En su compromiso con el ambiente, el sector dispone de 10.000 hectáreas de bosque y zonas protegidas, garantizando la existencia de la biodiversidad para las futuras generaciones.

Costa Rica es el único país exportador de banano con una indicación geográfica denominada "Banano de Costa Rica", lo cual crea un vínculo entre el producto y el país de origen, ligándolo a un proceso de producción sostenible social y ambientalmente.

Durante siglo y medio se ha desarrollado un modelo de gestión único, por tal razón Costa Rica produce "Banano de Costa Rica el mejor del mundo".

Costa Rica offers excellent conditions for the production and exportation of bananas, with a great climate and a favorable geographic location for its principal markets. It is one of Latin America's oldest and most stable democracies, and enjoys socio-economic stability.

Banana culture has 145 years of history in Costa Rica. The cultivation of bananas in our country has contributed to national development, as well as that of many communities and particularly the Caribbean region throughout its historical, social, and economic evolution.

Bananas in Costa Rica are an important source of national income and employment in the agricultural sector, especially in rural areas. In the Atlantic region, it is estimated that the banana sector generates 76% of employment, with 40,000 direct and 100,000 indirect employees.

Banana production in Costa Rica has been developed with high social, quality, and environmental standards. Currently, 99% of all banana farms have at least one environmental or social.

The sector shows its commitment to the environment with over 10,000 hectares of forest and protected areas, which guarantee the existence of biodiversity for future generations.

Costa Rica is the only banana-exporting country with a geographic origin denomination, namely "Banano de Costa Rica". This creates a link between the product and its country of origin, connecting it to an environmentally and socially responsible production process.

For a century and a half, we've been developing a unique management model, which is why Costa Rica produces "Banano de Costa Rica" - the best in the world!

ÍNDICE

INDEX

CATEGORÍAS CATEGORIES



FRUTAS TROPICALES
TROPICAL FRUITS



VEGETALES Y HORTALIZAS
VEGETABLES AND GREENS



RAÍCES Y TUBÉRCULOS
ROOTS AND TUBERS

FRUTAS TROPICALES

TROPICAL FRUITS





Agrícola Industrial La Lydia S.A.

Agrícola Industrial La Lydia

RESEÑA DE LA EMPRESA

Agrícola Industrial La Lydia S.A. es una empresa familiar dedicada, por más de 70 años, a las actividades agrícolas y la ganadería de leche y carne.

Desde el 2005, es productora y exportadora líder en la región de la mejor piña dorada fresca de Costa Rica, variedad MD2 (Golden Pineapple).

Esta empresa desarrolla operaciones con responsabilidad y equidad social, calidad, inocuidad y conciencia ambiental. Su propuesta de valor a los clientes se fundamenta en asegurar la calidad de los productos; aunado a esto, adquiere el compromiso de cumplir con los requisitos legales y de otra índole que la organización determine, según sus actividades.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Piña "Golden Pineapple", conocida también como Piña Dorada o MD2. Es la fruta de mayor aceptación a nivel mundial.

A diferencia de otras variedades, esta piña mantiene un tamaño casi uniforme, con una apariencia cilíndrica de color amarillo-anaranjado. En su interior, la pulpa es amarilla, compacta y fibrosa.

La piña tiene un elevado contenido de agua y un bajo valor calórico, es rica en vitamina C y potasio. Contiene alrededor de un 11% de hidratos de carbono de asimilación rápida (sacarosa y fructosa, principalmente) y su contenido aumenta a medida que el fruto madura.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Calibres abiertos del 5 al 10, color externo de 0 a 1.
- Brix mínimo de 12, Brix promedio de 14.
- FCL de 40 pies high cube, con 21 paletas y 1680 cajas.
- Empacado en cajas con nuestras marcas Yaz, Eat Me Now y Switi.

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES

Iso 9001, GlobalG.A.P, Tesco

COMPANY OVERVIEW

Agrícola Industrial La Lydia S.A. is a family business that has more than 70 years' experience in agriculture meat and dairy livestock.

Since 2005, it has been the leading producer and exporter of Costa Rica's best fresh golden pineapple (variety MD2).

This company carries out its business with social responsibility, as well as equity, quality, a low footprint, and environmental consciousness. Our value proposition for our clients is based on ensuring the quality of our products. In addition, we commit to following all legal or other requirements that the organization requires, depending on its activity.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

The Golden Pineapple is also known by its variety number, MD2. It is the most popular fruit worldwide.

In contrast to other varieties, this pineapple has an almost uniform size, with a cylindrical appearance and an orange-yellow color. The interior is made up of yellow, compact, and fibrous pulp.

The pineapple has a high water content and is low in calories while being rich in vitamin C and potassium. It has a rapidly digestible carbohydrate content of 11% (mainly saccharose and fructose) and this content increases as the fruit matures.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Sizes 5-10, external color 0-1.
- Minimum Brix 12, Average Brix 14.
- 40-foot high cube FCL, 21 pallets and 1680 boxes.
- Packaged in boxes with our brands of Yaz, Eat Me Now, and Switi.

INTERNATIONAL CERTIFICATIONS

Iso 9001, GlobalG.A.P, Tesco

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 2473-2180 Ext. 2045 / (506) 8304-4427

www.costaricapineapple.com

info@costaricapineapple.com - mercadeo@lalydia.co.cr

PIÑA DORADA

GOLDEN PINEAPPLE

FRUTAS TROPICALES

TROPICAL FRUITS



Asociación Cámara Nacional de Productores Comerciantes

Agroindustriales de Mora y Frutales de Altura

APROCAM

RESEÑA DE LA EMPRESA

La Asociación Cámara Nacional de Productores Comerciantes Agroindustriales de Mora y Frutales de Altura, conocida por sus siglas APROCAM, es una organización no gubernamental cuya finalidad es el apoyo y mejoramiento socioeconómico de los productores de mora, bajo el sistema de producción orgánica.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

La producción de mora en Costa Rica se ubica principalmente en la parte alta de la zona de Los Santos, repartida entre pequeños productores.

La mora, por sus amplias propiedades nutricionales, tiene diversos usos, tanto alimenticios como medicinales; tiene un alto contenido de antocianinos y carotenoides, antioxidantes que neutralizan la acción de los radicales libres nocivos para el organismo. Además, posee un alto contenido de vitamina C y altas cantidades de fibra.

La semilla de la mora presenta altos contenidos de aceites oleico, linoleico, linolénico y palmítico, que tienen efecto en la prevención de enfermedades del corazón y cáncer.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- El producto se embala en flats de 12 canastillas.
- Cada una contiene 250 gramos de mora cien por ciento calidad, escogida directamente por el productor de la planta.

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES

En proceso de certificación nacional, así como de la norma NOP, con la certificadora PrimusLabs.

COMPANY OVERVIEW

La Asociación Cámara Nacional de Productores Comerciantes Agroindustriales de Mora y Frutales de Altura, APROCAM for its initials in Spanish, is a non-governmental organization which aims to give support and to improve the socioeconomic situation of blackberry producers by means of an organic production system.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Costa Rica's blackberry production is mainly located in the high-altitude area of the Los Santos region, and is divided among several small producers.

Because of its many nutritional properties, blackberries have many nutritional and medicinal uses. The fruit is rich in anthocyanins and carotenoids, which are antioxidants neutralizing the action of harmful free radicals in the organism. Furthermore, it is an invaluable source of vitamin C and fibers.

Blackberry seeds present high content of oleic, linoleic, linolenic, and palmitic acid, that have an impact on preventing heart diseases and cancer.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- The product is packed in flats, each containing 12 small baskets.
- Each one containing 250 grams of 100% high-quality blackberries, selected directly by the local producer.

INTERNATIONAL CERTIFICATIONS

Pending national certification, as well as USDA NOP norm through certifier PrimusLabs.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 8991-9175
becaelmo@gmail.com

MORA

BLACKBERRY



FRUTAS TROPICALES

TROPICAL FRUITS



Asociación de Productores de Frutas de la Región Brunca

Asofrubrunca / Costafresh

RESEÑA DE LA EMPRESA

ASOFRUBRUNCA es una asociación de productores integrada por más de 115 familias residentes en los cantones de la zona sur de Costa Rica.

Fundada en el 2005, la organización nació con el objetivo de mejorar la calidad de vida de las familias asociadas, a través del desarrollo de una estrategia de comercialización más efectiva de los productos agrícolas de la zona.

Desde su fundación, ha logrado incrementar su capacidad de productos frutícolas exportables y gestión de negocios y una mejora estandarizada de las técnicas de producción. Estos logros han representado un aumento significativo en los ingresos de las familias asociadas con el proyecto.

Actualmente la organización se encuentra preparándose para asumir nuevos retos de crecimiento en los negocios en cuanto a diversificación y procesamiento de los productos frescos.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Nombre científico: Nephelium Lappaceum.

El "rambután", en Costa Rica, es comúnmente llamado "mamón chino". Se caracteriza sobre todo por su apariencia "peluda", su consistencia parecida a las uvas y su sabor dulce.

Su consumo y utilización es muy popular en la cocina oriental, ya que es una fruta que destaca por su alto contenido en vitamina C, vitaminas del grupo B, minerales, fibra y antioxidantes.

Las propiedades del rambután son de importancia en la alimentación, pues aumenta la energía y previene la hinchazón en el organismo, es rico en agua, elimina residuos de los riñones, fortalece los huesos y los dientes. Esta fruta es excelente para la óptima digestión del organismo y, además, coayuda en la pérdida de peso.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Caja máster: Para envíos aéreos, tipo comercial, contenedores de: 8 cajas de 5 libras, 18 cajas clamshell (1 Kg), 24 cajas clamshell (600 g).
- Caja de 5 libras: Para envíos aéreos tipo comercial: 8 cajas de 5 libras dentro de una caja máster.
- Para envíos aéreos tipo carga, 165 cajas máximo, en un pallet (tarima).
- Caja clamshell: 1 Kg, Caja clamshell: 0,6 Kg.

COMPANY OVERVIEW

ASOFROBRUNCA is an association of more than 115 families producers from the southern cantons of Costa Rica.

Founded in 2005, the organization started with the aim of improving the life quality of the associated families, by developing a more effective commercialization strategy for the agricultural products of the area.

Since the foundation, we have managed to increase our capacity of exportable fruit products and to improve our business management. We also established a standardized improvement of our production techniques. These accomplishments have resulted in a significant rise of income for families associated with the project.

Today, our organization is getting ready to take on new business growth challenges in the areas of diversification and the processing of fresh products.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Scientific name: Nephelium Lappaceum.

In Costa Rica, the rambutan is commonly known as the "mamón chino". It is mainly characterized by its "furry" look, its grape-alike consistence, and its sweet flavor.

It is very popular in oriental cuisine because this fruit stands out for its high levels of vitamin C, group-B vitamins, minerals, fibers, and antioxidants.

The rambutan nutrition facts are important. They increase energy levels and prevent puffiness. The fruit is rich in water, eliminates residues in the kidneys, and strengthens both bones and teeth. It ensures optimal digestion and also contributes to weight loss.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Master box: For commercial air shipping, containers of: 8 five-pound boxes, 18 clamshell boxes (1 kg), 24 clamshell boxes (600 g), 5-pound box
- For commercial air shipping: 8 five-pound boxes inside a Master box, For shipping as airfreight: maximum of 165 boxes on a pallet.
- Clamshell box: 1 kg, Clamshell box: 0.6 kg.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) Ofic. 2100-1313, Gerente Gral. 8993-6467, Depto. Admón. 8520-7879
www.costafresh.co.cr
info@costafresh.co.cr

RAMBUTÁN

RAMBUTAN

FRUTAS TROPICALES

TROPICAL FRUITS



Sura Green Products

RESEÑA DE LA EMPRESA

Sura Green Products es una empresa de capital cien por ciento costarricense, dedicada a la producción, el empaque y la comercialización de banano fresco.

Esta empresa inició en 1988, con el deseo de ofrecerle al consumidor un producto de excelente calidad, bajo el compromiso de cuidar el medio ambiente y a su gente, pilar para el logro de sus objetivos.

Todos los procesos de sus programas de gestión ambiental, calidad y buenas prácticas agrícolas cumplen con los estándares internacionales de certificación, tales como: Rainforest Alliance Certified, GlobalG.A.P y Grasp.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

BANANO FRESCO

La fruta producida por esta empresa cumple con las más altas especificaciones de calidad requeridas por sus clientes. Se ofrece en presentación premium y primera.

RANA BANANA: FRUTA PREMIUM

"Dedos" del banano, longitud (mín.): 8". Clasificación del paquete (promedio): 8-18. Bananos por caja (promedio): 110. Manos por caja (máx.): 18. Peso de la caja (promedio): 18,14 kg. Dedos por mano (máx.): 8. Dedos por mano (mín.): 4.

IGUANA BANANA: FRUTA PRIMERA

"Dedos" del banano, longitud (mín.): 7". Clasificación del paquete (promedio): 7-17. Bananos por caja (promedio): 120. Manos por caja (máx.): 20. Peso de la caja (promedio): 18,14 kg. Dedos por mano (máx.): 9. Dedos por mano (mín.): 3.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Empaque: cajas de cartón corrugado para 18,14 kg y 13 kg neto.
- Cantidad cajas por contenedor: según la necesidad del cliente. Estibar de 960 a 1080 cajas paletizadas de 18.14 kg y 1540 cajas de 13 kg neto, sin paletizar, por contenedor.

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES

Rain Forest Alliance, GlobalG.A.P

COMPANY OVERVIEW

Sura Green Products is a 100% Costa Rican-owned company, dedicated to the production, packaging, and commercialization of fresh bananas.

The company was founded in 1988, to offer our consumers an excellent-quality product under the commitment of taking care of the environment and our people, which is fundamental to achieve our goals.

All of our processes for environmental management programs, quality, and good agricultural practices comply with the international certification standards, such as Rainforest Alliance Certified, GlobalG.A.P, and Grasp.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

FRESH BANANAS

The fruit that they produce comply with the highest quality specifications, as required by our customers. The fruit is presented in premium and first-class categories.

RANA BANANA: PREMIUM FRUIT

Banana "finger", length measurement (min.): 8", package grade (range): 8-18, bananas per box (range): 110, clusters per box (max.): 18, box weight (range): 18.14 kg, fingers per cluster (max.): 8, fingers per cluster (min.): 4.

IGUANA BANANA: FIRST-CLASS FRUIT

Banana "finger", length measurement (min.): 7", package grade (range): 7-17, bananas per box (range): 120, clusters per box (max.): 20, box weight (range): 18.14 kg, fingers per cluster (max.): 9, fingers per cluster (min.): 3.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Package: corrugated cardboard boxes of 18.14 kg, and 13 kg net weight.
- Quantity of boxes per container: according to the customer's needs. Stowage of 960 to 1080 boxes of 18.14 kg on pallets and 1540 boxes of 13 kg net weight per container (not on pallets).

INTERNATIONAL CERTIFICATIONS

Rain Forest Alliance, GlobalG.A.P

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 2215-0412 / (506) 2767-6015

www.suragreen.com

sales@suragreen.com

BANANO

BANANA

FRUTAS TROPICALES

TROPICAL FRUITS



Sura Green
Products

Bananera Internacional Fyffes Costa Rica S.A.



RESEÑA DE LA EMPRESA

Su incomparable sabor, su aporte a la comunidad, la producción en armonía con el medio ambiente, la confianza de sus clientes y sus múltiples certificaciones éticas, ambientales y de inocuidad hacen de las piñas Fyffes Gold® las mejores.

Su finca ANEXCO es un territorio ideal para la "reina de las frutas", un entorno con onduladas colinas cubiertas por el tapiz verde-grisáceo de vigorosas matas de piña, donde altos montes selváticos rodean los campos.

El suave relieve y rico suelo volcánico son producto de un generoso régimen de lluvias y del río Toro, que atraviesa la finca en esta región de San Rafael de Río Cuarto de Grecia, Costa Rica.

Más de 800 valiosos y dedicados colaboradores conforman el equipo humano de Fyffes. A diario, ellos se esmeran por llevar este agradable y saludable manjar a miles de kilómetros.

Es un orgullo para Fyffes ofrecer a sus apreciados clientes un trozo de esta sensación tropical que es Costa Rica.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Piña tipo MD2 o Golden, con o sin corona. Es una fruta con excelente balance entre ácido y dulce, con brix mínimo de 13,5° y un alto contenido de vitamina C.

Las cajas pesan 12 kg para fruta con corona y aproximadamente 14,5 kg sin corona.

Se empaca por tamaño y en cada caja se pueden colocar desde cinco hasta 10 frutas con corona y desde siete hasta 15 sin corona.

Se colocan 80 cajas por tarima y 21 tarimas por contenedor. Cada contenedor contiene 1680 cajas de fruta con corona.

Cuando la fruta es sin corona, se colocan menos cajas en las tarimas, aunque esto depende del mercado de destino y el peso del contenedor.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

Cajas de 5 a 10 piñas con corona y de 7 a 15 sin corona. Presentación en cajas estibadas en paletas, contenedores con 21 paletas. Pesos 12 kg para fruta con corona y 14,5 kg sin corona. Fruta tratada con estándares europeos y americanos.

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES

Ethical Trading Initiative, Walmart Ethical Standards, Sedex, SMETA AUDITED, Grasp, GlobalG.A.P, C-TPAT, Marks & Spencer Field to Fork, Nature, Food BRC.

COMPANY OVERVIEW

Its unique flavor, its contribution to the community, its production in harmony with the environment, the trust of its customers, and its multiple ethic, environmental, and safety certifications make Fyffes Gold® pineapples simply the best.

Finca ANEXCO is an ideal terroir for the "king of fruits." It is a rolling-hilled setting covered by the grey-green crops of vigorous pineapple plants, with dense-jungle mountains surrounding the fields.

The gentle relief and rich volcanic soil are the result of high rainfall and the water of the Toro River which crosses the finca in the region of San Rafael de Río Cuarto de Grecia, Costa Rica.

Fyffes' team is composed of more than 800 valued and committed partners. Every day, they strive to deliver this pleasant and healthy delicacy thousands of miles away.

Fyffes is proud to offer a piece of the Costa Rican tropical beauty to all its valued customers.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

MD2 or Golden pineapple type, with or without crown. It is a fruit with an excellent balance between sweet and sour flavors, with a minimum brix level of 13,5° and a high content of Vitamin C.

The boxes weigh 12 kg for fruits with crown and around 14,5 kg for fruits without it.

They are packed according to size, and each box can contain up to 10 fruits with crown and up to 15 fruits without it.

80 boxes fit on a pallet, and 21 pallets fit in a container. Each container can have 1680 boxes of fruits with crown.

When the fruit does not have a crown, fewer boxes are placed on the pallets, though it depends on the destination market and the container weight.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

Boxes with 5 to 10 pineapples with crown or 7 to 15 fruits without it. In the format of boxes stacked on pallets and containers with 21 pallets. Weights of 12 kg for fruits with crowns and 14,5 kg without it. Fruits treated according to European and American standards.

INTERNATIONAL CERTIFICATIONS

Ethical Trading Initiative, Walmart Ethical Standards, Sedex, SMETA AUDITED, Grasp, GlobalG.A.P, C-TPAT, Marks & Spencer Field to Fork, Nature, Food BRC.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 2208-3521
www.fyffes.com
mvargas@fyffes.com

PIÑA

PINEAPPLE

FRUTAS TROPICALES

TROPICAL FRUITS



Chestnut Hill Farms LLC.

Chestnut Hill Farms

RESEÑA DE LA EMPRESA

En 1997 nuestra explotación de piña inició en Costa Rica con tres socios. Ellos acordaron que todos los fondos generados serían reinvertidos en las fincas, de modo que hoy contamos con 3600 hectáreas y una producción anual de 10,5 millones de cajas.

Nuestra organización es productora, importadora, vendedora y distribuidora de piñas de primera calidad, líder en el mundo.

Nuestra cadena de suministro integrada verticalmente, nuestra capacidad mundial de distribución y nuestra calidad consistente, han sido las bases del éxito y crecimiento de nuestra compañía, a través de las áreas de seguridad alimentaria, trazabilidad y responsabilidad ambiental y social.

No obstante, nuestra incondicional y excepcional dedicación a las necesidades y la satisfacción de nuestros clientes ha distinguido nuestra empresa de los competidores.

En Chestnut Hill Farms, respetamos el compromiso y pensamos que un apretón de manos tiene más valor que un contrato.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Nuestra marca, The Perfect Pineapple, es creadora de categoría, por lo cual se vende como producto de alta calidad. Definitivamente, es la piña más dulce que habrán probado nuestros clientes.

El contenido en azúcar de The Perfect Pineapple es supervisado y la fruta se cosecha en su fase de maduración óptima, para asegurar que sea la piña más suave y más sabrosa del mercado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Calibres 5 a 10.
- 12 kg por caja.
- 80 cajas por tarima.
- 21 tarimas por contenedor x 40 HC.

COMPANY OVERVIEW

This pineapple operation was founded in Costa Rica by three partners in 1997 with the agreement that all of the funds generated would be reinvested into the farms. Today, they have 3,600 hectares and an annual production of 10.5 million boxes.

They are one of the world's leading growers, importers, marketers, and distributors of premium-quality pineapples.

Their vertically integrated supply chain, world-wide distribution capabilities and consistent quality have been the basis for the company's growth and success. They have built the Chestnut Hill Farms brand through excellence in the areas of food safety, traceability, environmental responsibility, and social accountability.

However, it is their special and unyielding dedication to their customers' needs and satisfaction that has set them apart from their competitors.

Chestnut Hill Farms partners are farmers as well as businessmen. Their word is their bond, believing that a handshake means more than a contract. As a matter of fact, their first pineapple contract was written on a napkin, yet 15 years later it still stands strong.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

The Perfect Pineapple brand is a category builder that can be retailed as a premium product. It is hands-down the sweetest pineapple you'll ever taste.

The Perfect Pineapple is monitored for sugar content and harvested at the peak of ripeness to insure the sweetest, most flavorful pineapple on the market.

TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE PRODUCT

- Sizes 5-10
- 12 kg per box
- 80 boxes per pallet
- 21 pallets per container x 40 HC

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (305) 592-6969
www.chfusa.com
sales@chfusa.com

PIÑA

PINEAPPLE

FRUTAS TROPICALES

TROPICAL FRUITS



Corporación Bananera Nacional, S.A.

CORBANA

RESEÑA DE LA EMPRESA

La Corporación Bananera Nacional (CORBANA) es una entidad pública no estatal, creada en 1971 por Ley No.4895 y sus reformas, para trabajar en beneficio del desarrollo bananero de Costa Rica.

Desde su creación, ha fomentado el cultivo del "Banano de Costa Rica", en procura de mejorar su calidad, reconocida internacionalmente, por medio de la investigación y tecnología de punta. Esta es transferida mediante asistencia técnica a los productores para ofrecer un producto generado con las mejores prácticas agrícolas.

CORBANA reúne a todos los productores bananeros de Costa Rica y ha contribuido a su fortalecimiento, al pasar de producir 46 millones de cajas de banano, que se exportaban a principios de los 70, a 110 millones de cajas que se exportan hoy. Esto se basa en altos rendimientos por hectárea y en la adopción de procesos más eficientes y amigables con el ambiente.

Por 45 años, se han fomentado mejoras en prácticas agrícolas que han posicionado al "Banano de Costa Rica" como el mejor banano del mundo!

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Banano subgrupo Musa AAA Cavendish de los clones: Gran Enano, Williams y Valery, todos producidos en territorio costarricense.

Color: En el momento de la cosecha el banano tiene un color verde intenso, después pasa por diversas tonalidades verde amarillo, hasta llegar a un amarillo intenso.

Características físicas y químicas: Alto contenido de carbohidratos y otros nutrientes (destacan hierro y potasio), vitaminas y compuestos fenólicos.

Perfil químico proximal en estado verde: pH 4.67, azúcares totales 29.6%, °Brix 10.3%, carbohidratos totales 92.1%, cenizas 2.93%, fibra dietética 8.1%, grasa total 0.12%, proteína 4.8% y humedad 73.4%.

Perfil químico proximal en estado maduro: pH 4.9, azúcares totales 76.4%, °Brix 20.3%, carbohidratos totales 91.8%, cenizas 3.13%, fibra dietética 6.5%, grasa total 0.12%, proteína 4.9% y humedad 76.0%.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

Edad de cosecha: se cosecha de 11 a 13 semanas posterior a la floración de la fruta (edad fisiológica). Grado de empaque: 39 a 48 treinta y doceavos de pulgada de diámetro. Empaque en cajas de cartón de 18.14 kilos. Temperatura de transporte al puerto de destino: 14 grados centígrados.

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES

Los esfuerzos ambientales y sociales realizados por el sector bananero se demuestran al tener Costa Rica el 99% de las fincas bananeras afiliadas a CORBANA y haber obtenido certificaciones como ISO14001, GlobalG.A.P y Rainforest Alliance.

COMPANY OVERVIEW

The national banana corporation (CORBANA) is a non-state public entity that was created in 1971 by Law No. 4895 and its reforms in order to work for banana development in Costa Rica.

Since its creation, it has promoted the cultivation of "Bananos de Costa Rica", seeking to improve the bananas' quality, which is internationally recognized, using research and advanced technology. This knowledge is transferred to producers using technical assistance geared toward offering products that are made with better agricultural practices.

CORBANA unites all the banana producers of Costa Rica and has helped to strengthen them, all while ramping up production from 46 million boxes of banana in the early 1970s to 110 million today. This is thanks to higher yields per hectare and the adoption of more efficient, environmentally-friendly processes.

For 45 years, the promotion of agricultural practices has helped make Costa Rican bananas the best in the world!

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Banana, subgroup Musa AAA Cavendish, clonal varieties Gran Enano, Williams, and Valery, all produced in Costa Rica.

Color: Intense green at harvest time, afterwards it goes through various colors, including yellow-green, until it becomes bright yellow.

Physical and chemical characteristics: High carbohydrate and nutrient content (especially iron and potassium), as well as vitamins and phenolic compounds.

Approximate chemical profile when green: pH 4.67, total sugar 29.6%, °Brix 10.3%, total carbohydrates 92.1%, ash 2.93%, dietary fiber 8.1%, total fat 0.12%, protein 4.8%, moisture 73.4%.

Approximate chemical profile when ripe: pH 4.9, total sugar 76.4%, °Brix 20.3%, total carbohydrates 91.8%, ash 3.13%, dietary fiber 6.5%, total fat 0.12%, protein 4.9%, moisture 76.0%.

TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE PRODUCT

Age at harvest: between 11-13 weeks after the flower appears (physiological age), packaging grade: 39-48 grade (31-38 mm in diameter), packaged in 18.14-kg cardboard boxes, temperature of transport on delivery: 14°C

INTERNATIONAL CERTIFICATIONS

The social and environmental efforts that the banana sector has made have paid off, with 99% of Costa Rican banana farms with certifications such as ISO14001, GlobalG.A.P, and Rainforest Alliance.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 2202 4700
www.corbana.co.cr
osanchez@corbana.co.cr

BANANO

BANANA

FRUTAS TROPICALES

TROPICAL FRUITS



Daniel Enrique South South

Cacao South

RESEÑA DE LA EMPRESA

En el 2011, Daniel South, impulsado por el Señor Rattigan, su antiguo jefe, formó una pequeña empresa familiar conformada por él, Carmen Cuff y Cristhian South, dedicada a exportar semilla de cacao seco.

En sus primeros pasos, apoyados por el señor Rattigan, esta empresa se inició construyendo invernaderos y secadoras al sol, además de obtener los respectivos permisos que mantiene hasta la actualidad, entre ellos el de la Administración de Comidas y Bebidas de Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés).

Actualmente, su proceso es artesanal: la mayor parte del cacao es comprado en baba a pequeños productores de la región, luego es fermentado y puesto en invernaderos o secadoras directo al sol, para más tarde ser escogido y almacenado.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Semilla de cacao fresco o seco en presentaciones de sacos de 55 kilos, pudiendo variar este peso según las exigencias del comprador.

Se obtiene de la siguiente forma: en primera instancia, la mazorca de cacao fresco debe estar en perfecto estado de madurez para ser escogida y removida del árbol, luego es quebrada y separada de la semilla de placenta y, finalmente, se recoge toda la cantidad necesaria para ser fermentada en cajones de madera por el lapso requerido para su óptimo desarrollo. La semilla es movida diariamente para obtener la temperatura y tiempo de fermentación necesarios.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- En presentaciones de semillas de cacao seco.
- Fermentado y secado.
- En sacos de yute.
- En 55 kilos.

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES

FDA número 18483157038.

COMPANY OVERVIEW

In 2011, Daniel South, boosted by his former boss Sir Rattigan, started a small family company composed of himself, Carmen Cuff, and Cristhian South. This company was dedicated to exporting dry cocoa beans.

Taking our first steps, with the support of Sir Rattigan, our company started constructing greenhouses and solar dryers. Meanwhile, we also obtained the required licenses we still hold today, among which one from the United States Food and Drug Administration (FDA).

Today, the process is handicraft: the majority of the cocoa is bought as fresh seeds from small local producers. Then, the seeds are fermented and put into greenhouses or direct solar dryers for selection and storage.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Fresh and dry cocoa beans presented in 55-kilo bags, although weight can vary according to the requirements of the buyer.

The product is created as follows: first of all, only fresh perfectly ripe cocoa pods can be picked out and removed from the tree. Then, the pod is broken and the seeds are separated from the placenta. Finally, seeds are collected and put into wooden boxes for fermentation. This process takes as much time as needed for an optimal development. The seeds are stirred daily for reaching the required fermentation time and temperature.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Presented as dry cocoa beans.
- Fermented and dried.
- In jute bags.
- Per 55 kg.

INTERNATIONAL CERTIFICATIONS

FDA number 18483157038.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 8686-8088

carmencuff@gmail.com - danielsouthsouth@gmail.com

SEMILLAS DE CACAO

DRY COCOA BEANS

FRUTAS TROPICALES

TROPICAL FRUITS



CACAO
PRODUCT OF
SAN ANDRÉS • LIMÓN
COSTA RICA
CURED AND EXPORTED BY:
DANIEL ENRIQUE SOUT
FDA REG# 1538379392
CÓD. EXPORTADOR D86
CONSIGNEE DAN RATTIG
WHOLE DRIED
COCOA BEANS
NET WEIGHT 55 KILOS



Distribuidora de Frutas Exóticas de Costa Rica DFDA S.A.

Frutas Exóticas de Costa Rica

RESEÑA DE LA EMPRESA

Frutas Exóticas de Costa Rica es una empresa que se dedica a la producción, el empaque, la distribución interna y exportación del rambután de Costa Rica desde el 2010, cuando inició la exportación del producto a Nueva York y California.

Desde entonces, la empresa ha exportado a Estados Unidos de América, Chile y Colombia, pero continúa buscando nuevos destinos en el continente americano.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

La empresa Frutas Exóticas de Costa Rica cuenta con 20 hectáreas destinadas a la producción de la más alta calidad de rambután. Su producto es premium debido a que maneja las mejores variedades a nivel nacional, siendo éstas las siguientes: R 134, R 162, R 167, Rongrien y Jeetle.

El rambután es una fruta dulce, de sabor grato, gustoso y agradable, suave al paladar; su mayor consistencia es el agua y, por sus características naturales, en el transcurso de los días, la fruta pierde peso de manera natural.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Nombre científico: *nephelium lappaceum*. Partida arancelaria: 081090. Inciso a nivel centroamericano: 0810907000.
- Empaque: cajitas de cartón. Medidas: 400 mm x 300 mm x 135 mm. 5 lb (2,27 kg) netos de fruta.
- Temperatura ideal: 12 grados centígrados.
- Fruta con grado brix mayor a 18. Desprendimiento total de la semilla del arillo carnoso.

COMPANY OVERVIEW

Frutas Exóticas de Costa Rica is an enterprise dedicated to the production, packaging, domestic distribution, and export of Costa Rican rambutans since 2010, when exportation of the product to New York and California started.

Since then, we have exported to the United States of America, Chile, and Colombia, but we also keep searching for new destinations on the American continent.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Frutas Exóticas de Costa Rica owns 20 hectares of farmlands for production of the highest-quality rambutans. Our product is premium because we have the best varieties in the country, being the R 134, the R 162, the R 167, the Rongrien, and the Jeetle.

Rambutan is a sweet fruit with a pleasurable, tasteful, and agreeable flavor; soft on the palate. Its mayor component is water and, due to its natural characteristics, as time passes by, the fruit naturally loses weight.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Scientific name: *nephelium lappaceum*. tariff item: 081090. central american subsection: 0810907000
- Package: cardboard boxes. size: 400 mm x 300 mm x 135 mm, 5 lb. (2,27 kg) net fruit weight.
- Ideal temperature: 12 degrees celsius.
- Fruit with a minimum brix level of 18 and with complete detachment between the seed and the fleshy aril.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 8318-2734
alejandrodalgado@yahoo.com - edudello@gmail.com
es-la.facebook.com/Rambutico

RAMBUTÁN

RAMBUTAN

FRUTAS TROPICALES

TROPICAL FRUITS



Empresa Internacional de Comercio EICSA S.A.

EICSA

RESEÑA DE LA EMPRESA

EICSA exporta frutas frescas desde el 2004. Su principal mercado de exportación ha sido Canadá sin embargo, busca nuevos lugares donde introducir la papaya Híbrido Pococí, conocida como "la perfecta", una variedad exclusiva de Costa Rica.

Gracias a su vasta experiencia en el cultivo de la papaya, a sus estándares de calidad y responsabilidad social y ambiental, ha desarrollado sólidas alianzas con otros productores de papaya y frutas exóticas. Su sello de garantía es la transparencia y confianza que ha inculcado en sus clientes y en sus asociados, para llevar a cabo un intercambio comercial sostenible.

Sus producciones de GoldenPerfecta® están concentradas en la región del Caribe Norte de Costa Rica, cerca de Limón, principal puerto de exportación.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La papaya (Carica Papaya) es originaria de Centroamérica. Para una óptima calidad, debe sembrarse entre los cero y 600 msnm, con temperaturas anuales entre 23° y 27°C y una buena pluviosidad. Condiciones que caracterizan la región del Caribe costarricense.

De alto valor nutricional, con vitaminas A y C, calcio y potasio, baja en carbohidratos, de forma alargada y homogénea, la variedad Híbrido Pococí ha sido calificada como la mejor papaya, por su calidad, aroma y larga vida de anaquel. Se conserva perfectamente en refrigeración durante varios días, una vez abierta la fruta y protegida con plástico para alimentos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Peso: de 800 g a 1,8 kg.
- Calibres: tres a cinco, en caja de 4,5 kg y siete a 14. En cajas de 14 kg.
- Brix de 10 a 14.
- Transporte vía marítima o aérea.

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES

ECOLÓGICA, DRC Canadá, Ontario, Produce Marketing Association.

OVERVIEW OF THE COMPANY

Since 2004, EICSA has been exporting fresh fruits. Their main export market has been Canada, however, they are looking for new markets to introduce the Híbrido Pococí papaya, also known as "la perfecta" ("the perfect one"), an exclusive Costa Rican variety.

Thanks to their vast experience in papaya cultivation, their quality standards, and both their social and environmental responsibility, they have developed solid partnerships with other producers of papaya and exotic fruits. Their warranty seal is transparency and the confidence they have instilled in their customers and partners, thus accomplishing a sustainable commercial exchange.

Their GoldenPerfecta® production sites are concentrated in the northern area of the Costa Rican Caribbean coast, near Limón, which is the most important port.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

The papaya fruit (Carica Papaya) originates from Central America. For an optimal quality, it has to be planted from 0 to 600 meters above sea level, with annual temperatures between 23 and 27 °C characterized by high rainfall. So it perfectly fits the Costa Rican Caribbean area.

With high nutritional values, vitamins A and C, calcium, and potassium, and low in carbohydrates, the Híbrido Pococí variety has been ranked as the best papaya for its quality, aroma, and long shelf life. The fruit has a long and homogenous shape. Even after being opened, it can perfectly be kept for several days if refrigerated and protected with plastic wrap.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Weight: from 800 g to 1.8 kg.
- Sizes: three to five, in a 4.5-kg box and seven to fourteen in 14-kg boxes.
- Brix level between 10 and 14.
- Transport by air or by sea.

INTERNATIONAL CERTIFICATIONS

ECOLÓGICA, DRC Canada, Ontario, Produce Marketing Association.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Tel. (506) 22 24-4887 - 22 83-0104

www.eicsacr.com

info@eicsacr.com

eicsa.sa@gmail.com

PAPAYA

PAPAYA

FRUTAS TROPICALES

TROPICAL FRUITS



Exporpack S.A.

Exporpack

RESEÑA DE LA EMPRESA

Exporpack S.A. es una empresa de capital 100% costarricense fundada en 1986 por el Sr. Antonio Orlich. Se encuentra ubicada en Sardinal de Carrillo, provincia de Guanacaste. Su nombre surgió del objetivo inicial de producir, empaclar y exportar.

Exporpack está dedicada a producir principalmente melones cantaloupes, charantais y galias, además de caña de azúcar.

En cada producto, Exporpack mantiene su visión a largo plazo de producir una alta calidad e innovación. Esta empresa cuenta con una planta empacadora con tecnología de punta que permite una desinfección y clasificación adecuada de fruta, con capacidad de más de 550 toneladas métricas por día.

Cada año se empaca un volumen aproximado de 25,000 toneladas métricas.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Melón fresco de larga vida cosechado para brindarle al consumidor el mejor producto posible para su deleite.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Caja 5 Kg.: Calibres 5 - 6. Peso por fruta (0.85 - 1 kg.) 40x26cm. 204 cajas por tarima. 4080 cajas por contenedor.
- Caja 6 Kg.: Calibres 4 - 6. Peso por fruta (1 - 1.5 kg.) 40x30cm. 150 cajas por tarima. 3120 cajas por contenedor.
- Caja 13 Kg.: Calibres 9 - 14. Peso por fruta (1 - 1.5 kg.) 60x40cm. 70 cajas por tarima. 1456 cajas por contenedor.
- Caja 16.5 Kg.

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES

GlobalG.A.P, Field to Fork, Tesco Nature, Carbon Clear, FDA.

COMPANY OVERVIEW

Exporpack S.A. is a company that was founded in 1986 by Antonio Orlich with 100% Costa Rican capital. It is located in Sardinal de Carrillo, in the province of Guanacaste. Its name comes from its initial objective of producing, exporting, and packaging.

Exporpack is mainly dedicated to the production of melons, cantaloupes, Charentais and Galia melons, and sugarcane.

With each product, Exporpack maintains its long-term vision of producing with quality and innovation. This company has a packaging plant with leading technology, allowing proper classification and disinfection of the fruit, with a capacity of more than 550 metric tons per day.

Every year, a volumen of over 25,000 tons are packaged.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Fresh, long-lasting melon, harvested to bring the best possible product for our customers' enjoyment.

TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE PRODUCT

- 5 kg box, sizes 5-6, fruit weight 0.85-1 kg, 40 x 26 cm, 204 boxes per pallet, 4080 boxes per container.
- 6 kg box, sizes 4-6, fruit weight 1-1.5 kg, 40 x 30 cm, 150 boxes per pallet, 3120 boxes per container.
- 13 kg box, sizes 9-14, fruit weight 1-1.5 kg, 60 x 40 cm, 70 boxes per pallet, 1456 boxes per container.
- 16.5 kg box

INTERNATIONAL CERTIFICATIONS

GlobalG.A.P, Field to Fork, Tesco Nature, Carbon Clear, FDA.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506)2697-0466
www.exporpack.com
gestrada@exporpack.com

MELÓN

MELON

FRUTAS TROPICALES

TROPICAL FRUITS



Fresh Yagoda S.A.

Fresh Yagoda

RESEÑA DE LA EMPRESA

Fresh Yagoda es una proveedora de servicios diversificados con sede en California y oficinas en Rusia, Costa Rica, Israel y Holanda, la cual suministra los mejores productos a clientes en Rusia, Estados Unidos y ciudades de Europa. Ofrece gran satisfacción a sus clientes, mientras que se adhiere a prácticas éticas y ambientalmente aprobadas para garantizar productos de calidad.

Minoristas, importadores, mayoristas y distribuidores aprecian su servicio confiable y personalizado. Fresh Yagoda es una empresa única en tener personal especializado dentro de sus instalaciones para inspeccionar los envíos de carga de productos frescos.

En México y California, se especializa en manejar cargas mixtas de bayas frescas de alta calidad para envíos de carga aérea. En Costa Rica, Sudáfrica, Brasil e Israel, su producto es cuidadosamente seleccionado, inspeccionado y cargado por equipos de control de calidad.

La seguridad y el control de calidad son el foco más importante en su programa de envío de productos.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

La piña es de las frutas más sabrosas y sanas que existen, su sabor ácido y agradable dulzura la hacen apta para todos los comensales y es ideal para combinarla y disfrutar de maravillosos jugos.

Es una fruta tropical que puede llegar a todos los lugares del mundo. A ello se le deben sumar los beneficios que se conocen y que los nutricionistas tanto recomiendan.

Es ideal para las dietas gracias a sus propiedades. De ahí que sea muy aconsejable incluirla en la alimentación diaria, pues contiene altas cantidades de tiamina y vitamina B, involucradas en la producción de energía.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Marcas de empaque: Doña Rica & Fresh Yagoda.
- Variedad MD2 Gold.
- Calibres: 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10.
- Programa de envío durante todo el año.

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES

GlobalG.A.P, USDA Paca, C-TPAT.

OVERVIEW OF THE COMPANY

Fresh Yagoda is a provider of diversified services. Their headquarters are in California and they have offices in Russia, Costa Rica, Israel, and the Netherlands. They provide the best products to Russian, United States, and European customers. Fresh Yagoda satisfy customers to the fullest, while engaging in ethical and environmentally approved practices for guaranteeing top-quality products.

Retailers, importers, wholesalers, and distributors cherish their reliable and personalized service. Fresh Yagoda is a unique company with personnel dedicated to the inspection of the freight shipments for fresh products.

In Mexico and California, they are specialized in handling mixed loads of high-quality fresh berries for air shipment. In Costa Rica, South Africa, Brazil, and Israel, the product is carefully selected, inspected, and loaded by quality control teams.

Security and quality control are the most important focus in their product-shipping program.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Pineapple is one of the most tasteful and healthy fruits in the world. Its sour flavor and enjoyable sweetness make it suitable for everyone. It is also ideal for combining and enjoying wonderful juices.

This tropical fruit can reach all parts of the world. In addition, pineapple has some well-known health benefits, for which nutritionists recommend it.

Its characteristics make it ideal for diets, for which it is advisable to include pineapple in your daily nutrition; it features high levels of thiamine and vitamin B, both of which are involved in energy production.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Brands: Doña Rica & Fresh Yagoda.
- MD2 Gold variety.
- Sizes: 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10.
- Shipment program throughout the year.

INTERNATIONAL CERTIFICATIONS

GlobalG.A.P, USDA Paca, C-TPAT.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 2506-3845

www.freshyagoda.com

info@freshyagoda.com

www.facebook.com/Fresh-Yagoda-Inc-204900822881572/?ref=ts

PIÑA

PINEAPPLE

FRUTAS TROPICALES

TROPICAL FRUITS



fresh yagoda

RESEÑA DE LA EMPRESA

Fruit4U fue creada en el 2012. Sus fundadores, con una experiencia de más de 20 años en el negocio de la exportación, se enfocaron en el suministro, tanto en Estados Unidos como Europa, de piña sin corona para proceso, utilizada para preparar mezclas de frutas sin perservantes, de cara al creciente mercado de comidas preparadas.

La empresa maneja, así, una clara dirección que le permite puntualizar en las necesidades exclusivas de cada cliente, las 52 semanas del año. También se manejan piñas convencionales, raíces y tubérculos.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Piña Premium Gold.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

PIÑA SIN CORONA.

- Empaque: Cajas de 14 kg netos.
- Calibres: 7, 8, 9, 10 piezas por caja.
- Cantidad por contenedor: 1400 a 1680 cajas.

PIÑA CON CORONA.

- Empaque: cajas de 12 kg netos.
- Calibres: 5, 6, 7, 8 piezas por caja.
- Cantidad por contenedor: 1400 a 1680 cajas.

COMPANY OVERVIEW

Fruit4U was founded in 2012. Due the growing ready-meals market, their founders, people with more than 20 years old experience in exporting industry, focused on supplying crownless pineapple for fruit mixtures preservatives free products in the United States and Europe. This pineapple is used to prepare fruit mixtures without preservatives.

The company has, therefore, a clear direction allowing it to address each client's specific needs, every single week of the year. The company also exports crown pineapples for the retail market, roots, and tubers.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Premium Gold Pineapple.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

CROWNLESS PINEAPPLES:

- Package: Boxes of 14 kg net.
- Sizes: 7, 8, 9, and 10 pieces per box.
- Quantity per container: From 1400 to 1680 boxes.

CROWN PINEAPPLES:

- Package: Boxes of 12 kg net.
- Sizes: 5, 6, 7, and 8 pieces per box.
- Quantity per container: From 1400 to 1680 boxes.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 2262-8051
logistics@fruit4u.cr

PIÑA

PINEAPPLE

FRUTAS TROPICALES

TROPICAL FRUITS



fruit4U

Productos Agropecuarios VISA

RESEÑA DE LA EMPRESA

De capital costarricense, constituida con el objetivo principal de incursionar en exportación de productos tropicales no tradicionales a terceros mercados.

Durante el inicio de sus operaciones, Productos Agropecuarios VISA S.A. concentró sus esfuerzos en la exportación de yuca parafinada. Esta empresa fue la pionera de la zona en exportar este producto en fresco, desarrollando la idea de parafinar la yuca.

Más adelante esta compañía incluyó entre sus productos de exportación otras raíces y tubérculos como: malanga: lila, blanca, coco, eddoes, ñame, jengibre, plátanos, chayotes y otros.

A partir del 2002 agregó dentro de su línea de frutas frescas de exportación las piñas y en el 2011 el rambután. Inicialmente, el destino de sus exportaciones fue el mercado norteamericano y algunas islas del Caribe. Posteriormente, las exportaciones se extendieron al mercado de Europa y Asia.

Actualmente la empresa cuenta con 1200 hectáreas netas para la siembra de sus productos, un área total de 2500 m2 para la maquila y el empaque. Además, cuenta con un total de 100 empleados en planta y otro tanto en el campo. Asimismo, posee un taller propio para la reparación de toda la maquinaria y demás equipo agrícola.

En el 2004, 2005, 2009 y 2010, Productos Agropecuarios VISA S.A. participó en la Gran Feria de Cantón, en la República Popular de China. También, en 2005, 2008, 2011, 2012, 2013, 2014 y 2015 participó en la gran feria "Fruit Logistic", en Berlín Alemania.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Piña fresca variedad oro para consumo. Es una fruta tropical no climatérica de la familia Bromeliaceae, metabolismo CAM. Su género es Ananas; especie: comusus; híbrido: MD2. Es desinfectada, encerada y protegida con productos especiales para lograr una mayor calidad y vida útil.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Brix mínimo 14.
- Color 0-2.
- Translucidez 1-3.
- Caja peso neto 12 kg.

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES

GlobalG.A.P Field to Fork. Ethical Trading Initiative. Tesco Nurture TN10. **esencial COSTA RICA.**

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 2473-3112
www.visasa.com
info@visasa.com
<https://www.facebook.com/VISASACR/?fref=ts>

COMPANY OVERVIEW

The company was founded by Costa Rican capital with the primary objective of gaining a foothold in the export market for non-traditional tropical products.

When it began operations, Productos Agropecuarios VISA S.A. concentrated its efforts on the exportation of waxed yucca. This company was a pioneer in the area in the exportation of fresh products, developing the concept of using wax to preserve the yucca.

Later, the company included other roots and tubers among its export offerings, such as white and purple malanga, coco, eddoes, yam, ginger, plantains, chayotes, and more.

Since 2002, it added pineapple to its fresh fruit export line, and then rambután in 2011. Initially, the main destinations for its export produce was the North American market and some Caribbean islands. Later on, the company began exporting to the European and Asian markets.

Currently, the company has 1,200 hectares under cultivation for its products, as well as a 2,500-m2 facility for processing and packaging. Furthermore, it has a total of 100 employees on payroll and several more in the countryside. It also has a workshop for any repairs to its equipment and agricultural equipment.

In 2004, 2005, 2009 and 2010, Productos Agropecuarios VISA S.A. participated in the Great Fair of Canton in the People's Republic of China; as well as participating in the Fruit Logistics fair in Berlin, Germany, in 2005, 2008, 2011, 2012, 2013, 2014 and 2015.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Fresh pineapple for consumption, golden variety. This is a non-climacteric tropical fruit from a CAM plant in the Bromeliaceae family. Genus: Ananas, Species: Comusus, Hybrid: MD2. It is disinfected, food-grade wax is applied, and special products are used to help ensure better quality and shelf-life.

TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE PRODUCT

- Minimum Brix 14.
- Color 0-2.
- Translucency 1-3.
- Net weight of boxes: 12 kg.

INTERNATIONAL CERTIFICATIONS

GlobalG.A.P Field to Fork. Ethical Trading Initiative. Tesco Nurture TN10. **esencial COSTA RICA.**

PIÑA

PINEAPPLE

FRUTAS TROPICALES

TROPICAL FRUITS



Tropical Fruit Solutions Corp. S.A.

TROPICALISH

RESEÑA DE LA EMPRESA

Esta corporación nació para llenar un vacío entre productores y supermercados que deseaban tener abastecimiento directo sin incurrir en gastos extraordinarios de logística, inspección de calidad y comercialización.

TROPICALISH ha hecho alianzas con productores seleccionados por su alto nivel de calidad, localización geográfica y responsabilidad en la entrega del producto.

En los mercados, la Corporación escoge supermercados y distribuidores finales reconocidos por su prestigio en la industria, asegurando el pago de acuerdo con los términos establecidos y desarrollando una relación de mutuo respeto y largo plazo.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Piña MD2 fresca, orgánica y convencional, con o sin corona.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Brix mínimo del 13%.
- Color externo 0 -1.
- Color interno 1- 2.
- Peso mínimo de 11.5 kg.

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES

Certificaciones de piña orgánica por PrimusLabs, Rain Forest Alliance, Carbono Neutro y GlobalG.A.P. entre otras.

COMPANY OVERVIEW

This corporation was created to fill a gap between producers and supermarkets that wanted direct supply, without having the extra costs of logistics, quality control, and marketing.

TROPICALISH has formed alliances with producers selected for their high-quality products, their geographical localization, and their sense of responsibility as for the delivery of the product.

On the market, the Corporation selects supermarkets and end distributors that are highly regarded within the industry, ensuring payments in accordance with the established terms and thus developing long-term partnerships of mutual respect.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Fresh MD2 pineapple, both organic and conventional, with or without crown.

TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE PRODUCT

- Minimum Brix level of 13%.
- Outside color 0 - 1.
- Inside color 1 - 2.
- Minimal weight of 11.5 kg.

INTERNATIONAL CERTIFICATIONS

Organic pineapple certifications by PrimusLabs, Rain Forest Alliance, Carbono Neutro, and GlobalG.A.P. among others.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono de oficina: (506) 2460 9263, cel. (506) 7075 1185
erodriguez@tfruits.com - mrodriguez@tfruits.com
www.facebook.com/tropicalish

PIÑA

PINEAPPLE

FRUTAS TROPICALES

TROPICAL FRUITS



Tropicales del Valle, S.A.

Tropicales del Valle

RESEÑA DE LA EMPRESA

Con capital 100% costarricense, Tropicales del Valle S.A. fue establecido en el 2008 bajo una mística de trabajo, innovación y gran éxito en los agronegocios. Lo anterior ha hecho de esta exportadora, productora y empaedora de piña fresca un referente en la zona, el país y los principales mercados internacionales, haciendo de éste uno de los principales productos costarricenses de exportación.

Localizada en la zona norte del país, San Carlos, provincia de Alajuela, Tropicales del Valle brinda trabajo a decenas de personas en la región, exportando alrededor de 75 contenedores por semana; llega a los mercados más exigentes de Europa Central y del Este, países nórdicos, Rusia, el Mediterráneo y, recientemente, a las principales regiones de abastecimiento en los Estados Unidos de América.

Diferentes mercados y grandes cadenas de tiendas detallistas disfrutan de su producto y servicio con gran satisfacción.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

La piña es una fruta de zonas tropicales cuya variedad híbrida MD2 es conocida también como piña oro o dorada.

Posee una pulpa de coloración amarillo-crema, la cual, según su madurez fisiológica, varía en intensidad. La textura de la pulpa es fibrosa, consistente, semidura, firme al tacto, de sabor dulce ligeramente ácido (ph: 3.4-4.5).

La pulpa de piña es aromática y su consistencia es más bien crujiente y jugosa.

La piña se sanitiza y encera para protegerla en términos de calidad y ampliar su vida útil, de tal forma que se pueda consumir hasta varias semanas luego de su cosecha en la plantación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Piña fresca con producción, empaque y personal que labora en su producción certificados por distintas normas internacionales.
- Fruta fresca, sazona, con un nivel de dulzura mayor o igual al 13% °B (nivel de brix).
- Calibres o tamaños ofrecidos: 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 11 frutas por caja.
- Presentación: en cajas de 11.5 kg (26 lb). También existe la presentación de fruta sin corona de 5, 6, 7, 8, 9 y 10 frutas por caja.
- Desde los 900 g a más de los 2.3 kg de peso por fruta.

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES

GlobalG.A.P, BRC, RAS, TESCO, SMETA (ETI).

COMPANY OVERVIEW

With 100% Costa Rican capital, Tropicales del Valle S.A. was founded on the principles of work, innovation, and success in agribusiness. This has made this pineapple exporting, producing and packing company a reference in the area, in the country, and on the main international markets. Pineapple is one of the most exported products in Costa Rica.

Located in the northern part of the country, in San Carlos, in the province of Alajuela, Tropicales del Valle employs dozens of people in the area, exporting around 75 containers per week. Its products reach the most demanding markets in Central and Eastern Europe, Scandinavian countries, Russia, the Mediterranean area, and more recently in one of the main supply areas of the United States of America.

Several markets and large retail chains are pleased with its products and service.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

The pineapple is a tropical fruit whose hybrid variety, MD2, is also known as golden pineapple.

Its pulp has a creamy-yellow color, and depending on its physiological ripeness, it can vary on intensity. The texture of pulp is fibrous, consistent, semi-hard, and firm to the touch, with a slightly sour and sweet flavor (pH scale: 3.4-4.5).

The pineapple pulp is aromatic, and its consistency is crunchy and juicy.

Pineapples are sanitized and wax-coated to protect its quality and improve its shelf life, so they can be consumed several weeks after harvest.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Fresh pineapple with production, packing, and personnel certified by different international standards.
- Fresh and ripe pineapple, with a sweetness level higher than or equal to 13% °B (brix level).
- Offered sizes: 5, 6, 7, 8, 9, 10, and 11 fruits per box.
- Format in 11.5-kg boxes (26 pounds). The format of 5, 6, 7, 8, 9, and 10 fruits without crown per box is also possible.
- The weight varies from 900 g to more than 2.3 kg per fruit.

INTERNATIONAL CERTIFICATIONS

GlobalG.A.P, BRC, RAS, TESCO, SMETA (ETI).

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

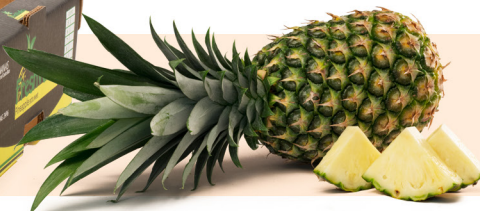
Teléfono: (506) 2239-9696
afigueroa@frutainternacional.com

PIÑA

PINEAPPLE

FRUTAS TROPICALES

TROPICAL FRUITS



Upala Agrícola S.A.

Upala Gold

RESEÑA DE LA EMPRESA

Upala Agrícola S.A. es una empresa agroindustrial ubicada en la zona norte del país, cantón de Upala, Alajuela.

Sus cultivos cuentan con una extensión que sobrepasa las 2000 hectáreas dedicadas a la producción y exportación de piña fresca, en la variedad MD2-Gold.

Producir y exportar piña a los más importantes y exigentes mercados internacionales demuestran su compromiso con la excelencia en cada una de las labores diarias. Por ese motivo, el desarrollo de esta actividad se lleva a cabo tomando en cuenta la protección del ambiente, el apoyo a las comunidades vecinas y la atención de los más altos estándares de calidad e inocuidad.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Su producto es la piña fresca en su variedad MD2 Gold, conocida como Dorada o Golden Pineapple, la cual se caracteriza por su dulzura, aroma, jugosidad y un color amarillo cremoso en su interior. Dichas características la convierten en la preferida de los consumidores en los mercados internacionales.

La piña producida por Upala Gold se vende en cadenas de supermercados tanto en su presentación natural como en trozos que facilitan a los clientes su consumo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Se produce en tamaños que van del 5 al 10, clasificados así de acuerdo con su peso.
- Se comercializa en presentaciones con o sin corona.
- Su proceso de empaque se efectúa en dos plantas empacadoras, las cuales cuentan con calibradores de peso para clasificar la fruta, con sistemas de frío en área de empaque, así como túneles de preenfriado y cámaras de almacenamiento, donde se preserva el producto mientras llega el momento de que las cargas sean despachadas a su destino.

CERTIFICACIONES

GlobalG.A.P, British Retail Consortium (BRC), ISO 14001, PrimusLabs - Harvest Crew, PrimusLabs - Food Safety.

COMPANY OVERVIEW

Upala Agrícola S.A. is an agribusiness company located in the northern part of the country, in the canton of Upala, Alajuela.

Its plantations spread on more than 2000 hectares dedicated to the production and exportation of fresh pineapples, specifically the MD2 variety, known as the golden pineapple.

By producing and exporting pineapple to demanding international markets, they demonstrate their commitment to excellence in their daily work. For this reason, the development of this activity takes into account the protection of the environment, the support for local communities, and the compliance with the highest quality and safety standards.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

They produce fresh pineapples, specifically the MD2 variety, known as the golden pineapple, which is characterized by its sweetness aroma, juiciness, and creamy-yellow color inside. These characteristics make it the favorite variety for consumers of international markets.

The pineapple produced by Upala Gold is sold in supermarket chains, both in its natural presentation and chopped.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Pineapples are produced in sizes ranging from 5 to 10, classified according to weight.
- They are marketed with or without crown.
- The packaging process takes place in two packing plants, which have weighing scales to classify the fruit, with cooling systems in the packing area, as well as pre-cooling tunnels, and storage facilities, where the product is kept while waiting for the cargo to be shipped to its destination.

CERTIFICATIONS

GlobalG.A.P, British Retail Consortium (BRC), ISO 14001, PrimusLabs - Harvest Crew, vw PrimusLabs - Food Safety.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 2480-0100

www.upalagricola.com

informacion@upalagricola.com

PIÑA

PINEAPPLE



FRUTAS TROPICALES

TROPICAL FRUITS



Verita Tropicals Costa Rica S.A.

Verita Tropicals Costa Rica

RESEÑA DE LA EMPRESA

La marca Verita fue creada en 1997 y sus productos se vendieron rápidamente en las principales cadenas internacionales de supermercados y mercados europeos, asiáticos y del Medio Oriente.

Al ganar cada vez más participación de mercado y tener mucho cuidado de posicionar correctamente productos muy sanos, Verita Tropicals Costa Rica S.A. ha tenido como objetivo ofrecer la mejor calidad posible, con el servicio óptimo en condiciones razonables.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Piña fresca Verita Tropicals Costa Rica S.A. ofrece una de las mejores piñas doradas de Costa Rica en varios tamaños. Esta empresa trabaja duro para que la cosecha tenga lugar en el momento de maduración óptimo, con el fin de cumplir con los colores internos y externos, así como mantener los niveles de azúcar que requieren sus clientes.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Cajas de tamaño entre 5 y 9 con 12 kg de peso neto.
- Tamaño de cajas 10 con 11,5 kg de peso neto.
- Fruta sin corona.

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES

Certificado GlobalG.A.P.

COMPANY OVERVIEW

Verita brand was founded in 1997 and its products took place at shelves of the main international supermarket chains and markets in Europe, Asia and the Middle East in a short while.

With improving market share and positioning its products from the fields to the consumers with great care and in healthy conditions, Verita Tropicals Costa Rica S.A. has been aiming to give the best quality, with the best service at reasonable conditions.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Fresh Pineapple: Verita Tropicals Costa Rica S.A. is able to offer one of the best Costa Rican golden pineapple in different size presentations. We work hard to manage the best ripening harvest moment to provide the required internal and external color conditions and sugar levels for the market of our clients.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Boxes from size 5 to 9 come with 12 kg net weight.
- Boxes size 10 comes with 11,5 kg net weight.
- Crownless fruit.

CERTIFICATIONS

Certificado GlobalG.A.P.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (+31) 65 262-9296

www.verita.cr

mbuke@idealtarim.com.tr

www.facebook.com/veritameyve - www.facebook.com/VeritaTropicalsCostaRica

PIÑA

PINEAPPLE

FRUTAS TROPICALES

TROPICAL FRUITS



Verita Costa Rica

VEGETALES Y HORTALIZAS

VEGETABLES AND GREENS





Agrícola Asbre S.A.

Agrícola Asbre

RESEÑA DE LA EMPRESA

Empresa costarricense dedicada a la producción y comercialización de productos agrícolas de alta calidad como zanahoria, repollo, tomate, yuca y ñame, entre otros. Entre sus principales objetivos está satisfacer completamente a sus clientes y consumidores.

El bienestar y la motivación de sus colaboradores producen un compromiso permanente de mejoramiento e innovación en su servicio, contribuyendo con el desarrollo socioeconómico de la zona norte de la provincia de Cartago que, sumado a factores como el clima y la tierra fértil, marcan la diferencia en la calidad comprobada con respecto a otros productos.

Asbre S.A. posee una planta propia para la preparación y el empaque de sus productos bajo estándares gubernamentales, lo que le permite tener una amplia experiencia en la exportación alrededor del mundo.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

La zanahoria es un rico alimento y uno de los recursos terapéuticos más valiosos para tratar el envejecimiento y la anorexia, así como proteger las arterias, la visión y el estómago, entre otros. Es un producto que no debe faltar en toda dieta, pues su riqueza en vitaminas y minerales permite consumirla cruda en ensaladas, mezcladas con otras frutas o verduras; no obstante, una ligera cocción incrementa su contenido en betacaroteno. Comerla habitualmente ayuda a mantener el cuerpo totalmente sano.

Exteriormente puede utilizarse para curar problemas de la piel y para mascarillas o cremas limpiadoras en el cuidado del cutis.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Presentación: Zanahorias prepack en bolsas de 23x1 kg, 48x1.2 lb, 48x1 lb.
- Zanahoria premium a granel en bolsa de 50 lb y zanahoria jumbo de 50 lb o 23 kg.
- Se produce la variedad Vejo Bangor que es de alto rendimiento y larga duración.
- Embalaje: Se exportan paletizadas a gusto del cliente, totalmente curadas, para evitar hongos y bacterias en el traslado.
- Proceso de conservación: Producida a más de 1800 m de altura, garantizando la calidad de exportación.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 8862-1010 / 2573-5295

www.asbre.cr

gerencia@asbre.cr - ronald@asbre.cr

www.facebook.com/ASBRE-Agrícola-346668002123233

COMPANY OVERVIEW

A Costa Rican company dedicated to production and commercialization of high-quality agricultural products such as carrot, cabbage, tomato, yucca, and yam, among others. One of our main objectives is to fully satisfy our clients and consumers.

The well-being and motivation of our employees create a permanent commitment towards improvement and innovation of our services, contributing to the social and economic development in the northern part of the Cartago province, which, in addition to factors such as climate and fertile lands, results in a proven better quality compared to other products.

Asbre S.A. has its own plant for preparing and packing their products in accordance with governmental standards, allowing a wide experience in worldwide export.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

The carrot is a rich food; it is one of the most valuable therapeutic resources for treatment of aging and anorexia, but also for protection of the arteries, sight, and stomach, among others. The carrot should not be missing in any diet; its richness in both vitamins and minerals allows for raw consumption in salads, mixed with other fruits or vegetables. Nevertheless, lightly cooking increases its beta-carotene levels. Including it in your diet on a regular basis helps to keep the body completely healthy.

In the field of skin care, carrots can be used externally for treating skin problems, as masks, or as a cleansing cream.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Presentation: Prepacked carrots in bags of 23 x 1 kg, 48 x 1.2 lb., 48 x 1 lb.
- Premium carrots in bulk, in 50-lb. bags, and Jumbo carrots in bags of 50 lb. or 23 kg.
- They also produce the Vejo Bangor; this is a high-yield and long-duration variety.
- Packaging: We export on pallets: according to the customer's preferences and fully cured, to prevent the formation of fungus and bacteria during transfer.
- Conservation Process: Produced at an altitude of more than 1,800 m, guaranteeing the exportation quality.

ZANAHORIA

CARROT

VEGETALES Y HORTALIZAS

VEGETABLES AND GREENS



B&C Exportadores

RESEÑA DE LA EMPRESA

B&C Exportadores fue fundada en Costa Rica hace más de 25 años. Su devoción por los colaboradores, proveedores, clientes y el ambiente la ha llevado al éxito en producción, logística y exportación de productos agrícolas.

Actualmente, esta compañía es una de las principales proveedoras de verduras latinoamericanas en muchos países, incluyendo Estados Unidos, Canadá, Holanda, Francia, España, Italia, Portugal, Inglaterra y Puerto Rico.

Con más de dos décadas en la industria de la producción, esta empresa le garantiza a sus consumidores una elevada experiencia para asegurar la mejor calidad posible.

Sus plantaciones están estratégicamente ubicadas en las regiones más productivas de Costa Rica como Ujarrás en Cartago y San Carlos en Alajuela, empleando a más de 700 personas en áreas rurales.

La eficiencia y la precisión en sus sistemas productivos, así como un estricto sistema de calidad, son prácticas de su personal altamente calificado.

Su principal meta es garantizar que sus productos sean acordes con su eslogan: "Exportamos frescura".

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Nombre científico: *Sechium Edule*.

El chayote tiene el aspecto de una perla rugosa con una piel lisa veteada que varía de color verde claro a oscuro. Es un ingrediente muy importante en la dieta centroamericana.

El chayote es rico en aminoácidos y vitamina C y posee propiedades diuréticas, cardiovasculares y antiinflamatorias.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Embalaje: En cajas de cartón y embolsado.
- Presentaciones: Peso 16 kg - 54/60 cajas por pallet. Peso 8,5kg -108 cajas por pallet. Peso 24 count- 144 cajas por pallet.
- Conservación: Refrigeración 7° C por 25 días.

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES

GlobalG.A.P (Buenas prácticas en agricultura), **esencial COSTA RICA**, BASC (Business Alliance for Secure Commerce).

COMPANY OVERVIEW

B&C Exportadores was founded in Costa Rica more than 25 years ago. Their devotion to their employees, providers, customers, and the environment led them to success in the field of production, logistics, and exportation of agricultural products.

Today, the company is one of the main providers of Latin American vegetables in many countries, including the United States, Canada, the Netherlands, France, Spain, Italy, Portugal, England, and Puerto Rico.

With over two decades of intense experience in the production industry, the company guarantees its consumers the very best quality.

Their plantations are strategically located in the most productive regions of Costa Rica, such as Ujarrás (Cartago) and San Carlos (Alajuela), employing over 700 people in rural zones.

The efficiency and precision of their production systems, along with a strict quality system, are common practices for their highly qualified personal.

Their main goal is to reflect the company's motto: "We export freshness".

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Scientific name: *Sechium Edule*.

Chayote has the look of a rugged pearl with a smooth, veined skin that varies from light to dark green. It is a very important ingredient in Central American cuisine.

Chayote is rich in amino acids and vitamin C. It also has diuretic, cardiovascular, and anti-inflammatory properties.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Packaging: In cardboard boxes and bags.
- Format: Weight 16 kg - Boxes per pallet 54 / 60. Weight 8,5 kg - Boxes per pallet 108. Weight 24 count - Boxes per pallet 144.
- Preservation: Under refrigeration at 7 °C for 25 days.

INTERNATIONAL CERTIFICATIONS

GlobalG.A.P (Good practices in agriculture), **esencial COSTA RICA**, BASC (Business Alliance for Secure Commerce).

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 2574-5151
www.bycexportadores.com
ventas@bycexportadores.com

CHAYOTE

CHAYOTE

VEGETALES Y HORTALIZAS

VEGETABLES AND GREENS



B&C
EXPORTADORES

COPRIMEX S.A.

COPRIMEX

RESEÑA DE LA EMPRESA

COPRIMEX S.A. es una empresa familiar especializada en la producción, la maquila (preparación de producto y carga de contenedores) y la comercialización internacional de zanahorias, repollos y otros vegetales, como brócoli y chayote blanco.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Zanahorias y repollos de altura. Estos vegetales son producidos en fincas de tierras arenosas, ubicadas entre 2000 y 3000 metros sobre el nivel del mar, en las zonas volcánicas de la provincia de Cartago, en Costa Rica.

Por las características de estas zonas altas, las zanahorias y los repollos son muy dulces, tienen una vida útil mucho mayor y la calidad nutricional es excelente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Presentaciones: para supermercados, disponibles en bolsas máster de 48 paquetes de 1 a 1.3 libras (48x1 lb). También, de 24x2 lb, 10x5 lb, 10x1 kg, 25 o 50 libras a granel o según lo necesite el cliente.
- Proceso de lavado: selección automatizada que garantiza la uniformidad en el empaque. Se empacan diámetros y longitudes muy similares.
- Actualmente es la única empresa en Costa Rica que cuenta con el sistema hydro-cooling, necesario para extender significativamente la vida útil de los productos que exportamos.
- Esta empresa cuenta con aproximadamente 12 marcas privadas, prácticamente una marca por cada uno de sus clientes; no obstante, también ofrece una marca genérica para el inicio de la relación comercial.

COMPANY OVERVIEW

COPRIMEX S.A. is a family-owned company specialized in the production, maquila (preparation of the product and container loading), and international commercialization of carrots, cabbages, and other vegetables, such as broccoli, and white chayote.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Carrot and cabbage grown at high altitudes. These vegetables are produced on sandy-soiled fincas, located between 2000 and 3000 meters above sea level, in the volcanic areas of the province of Cartago, in Costa Rica.

Due to the characteristics of these high areas, the carrots and cabbages have a very sweet taste, a longer shelf life, and are of high nutritional value.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Format: For supermarkets, available in large bags of 48 packages weighing from 1 to 1.3 pounds (48x1 pound). Also, in bags of 24x2 pounds, 10x5 pounds, 10x1 kg, 25 or 50 pounds, in bulk or depending on the client's needs.
- Washing process: Automated selection guaranteeing packing uniformity. Packed produces have similar diameters and lengths.
- Currently, this is the only company in Costa Rica that has a hydro-cooling system, which is necessary to significantly increase the shelf life of the products we export.
- This company has around 12 private brands, which basically represents one brand per client. However, it also offers a generic brand to start a business relationship.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 8822-8000

www.coprimex.net

marco.jimenez@coprimex.net

ZANAHORIAS Y REPOLLOS

CARROT AND CABBAGE

VEGETALES Y HORTALIZAS

VEGETABLES AND GREENS



COPRIME
Exports & Imports

Culantro Fresco de Costa Rica C.F.C. S.A.

Culantro Fresco

RESEÑA DE LA EMPRESA

Esta empresa inició la venta de culantro coyote para Estados Unidos en 1988, en Linda Vista de Siquirres, provincia de Limón, trabajando junto al señor José Green; no obstante, fue hasta 1997 que empezó a empacar y exportar directamente, sin intermediarios.

En el 2000, adquirió una nueva empacadora y cambió su nombre a Culantro Fresco CFC de Costa Rica S.A. Actualmente exporta a Estados Unidos y Puerto Rico, todos los días de la semana.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

El culantro es un vegetal fresco consumido por distintas culturas en los Estados Unidos. Puede ser utilizado en diferentes platos, ya que es exportado diariamente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- En presentaciones de cajas de cartón.
- Peso 2 kg, 4.2 kg, 5 kg y 7 kg.
- Proceso de conservación, cámaras de refrigeración.

COMPANY OVERVIEW

This company started selling Mexican coriander to the United States in 1988, from Linda Vista de Siquirres, in the province of Limón, working together with Mr. José Green. However, it was not until 1997 that it started packing and exporting its product directly, without intermediary.

In 2000, the company bought a new packing plant and changed its name to Culantro Fresco CFC de Costa Rica S.A. Currently, it exports its product to the United States and Puerto Rico seven days a week.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Coriander is a fresh herb consumed by many cultures in the United States.

Since it is exported on a daily basis, it can be used in several dishes.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Cardboard box format.
- 2 kg, 4.2 kg, 5 kg, and 7 kg weight.
- Conservation process: Cold-storage room.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 2554 1236 / (506) 87017833
culantrofresco@yahoo.com.mx

CULANTRO

CORIANDER

VEGETALES Y HORTALIZAS

VEGETABLES AND GREENS



El Horticultor J.R.M. S.A.

El Horticultor

RESEÑA DE LA EMPRESA

Ubicada en el Valle de Orosí, provincia de Cartago, El Horticultor, inició la producción de vegetales en invernadero en el 2012, en un área inicial de 1.5 hectáreas. Actualmente ésta alcanza las dos hectáreas, para brindar mayor oferta de sus productos.

Las condiciones climáticas de la zona son claves para la calidad de los productos y sus exquisitos sabores, permitiendo su producción continua durante los 12 meses del año.

Su filosofía se basa en un manejo integrado de la producción, en armonía con el medio ambiente y la comunidad. Entre los productos disponibles se encuentran: pimentones o chiles dulces, minipimentones dulces, minipepinos, tomates y tomates gourmet.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Los tomates gourmet son un mixto de diversas variedades de tomates que poseen diversos atributos que los hacen muy atractivos.

Su sabor presenta entre 4,5 y 7,0° Brix (gr de sacarosa por 100 gr de solución) que se traduce en un sabor dulce, mayor al de los tomates corrientes; además, poseen piel firme, pero con contenido interno de textura muy agradable al paladar.

Visualmente llaman la atención por su forma y color; los cuales se pueden presentar en variedades como: redondos, en forma de uva o pera, y se pueden encontrar en colores rojo, anaranjado, café, púrpura, blanco y verde-amarillo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Presentación: Envases plásticos transparentes.
- Peso del producto por envase: 500 gr.
- Color: mixto rojo, anaranjado, café, púrpura, blanco y verde-amarillo.
- Embalaje: cajas de cartón corrugado 5 Kg.

COMPANY OVERVIEW

Located in the Orosí Valley, in the province of Cartago, El Horticultor began its greenhouse vegetable production in 2012, with an initial area of 1.5 hectares. Currently, this has grown to two hectares, so that we can provide a larger supply of our products.

The region's climate is key to the quality of the products and their exquisite flavors, which allows continuous production 12 months of the year.

Their philosophy is based on integrated product management, in harmony with the environment and the community. Available products include bell peppers, mini-bell peppers, mini cucumbers, tomatoes and gourmet tomatoes.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Gourmet tomatoes are a mix of diverse varieties of tomatoes that have various attributes that make them attractive.

They contain 4.5-7.0° Bx (grams of saccharose per 100 g solution), which means a sweeter flavor than regular tomatoes. Furthermore, they have a firm skin, with an internal texture that is pleasant to the palate.

Visually, they grab your attention with their color and shape, which can differ between varieties, such as: round, grape- or pear-shaped, and which can be red, orange, brown, purple, white, or yellow-green in color.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Packaging: Transparent plastic packs.
- Product weight per pack: 500 g.
- Color: a mix of red, orange, brown, purple, white, and yellow-green.
- Shipping: 5-kg corrugated cardboard boxes.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 8701-1057

www.elhorticultor.com

rdalsilva@elhorticultor.com

TOMATES GOURMET

GOURMET TOMATOES

VEGETALES Y HORTALIZAS

VEGETABLES AND GREENS



Multiservicios Sancho Montero, S.A.



RESEÑA DE LA EMPRESA

Multiservicios Sancho Montero S.A. es una empresa dedicada a la producción de hortalizas, específicamente zanahorias de altura con alta calidad. Nació en el 2011 gracias a la visión de personas trabajadoras que han querido brindar a la provincia de Cartago, Costa Rica, hortalizas sanas para mejorar la nutrición y alimentación de la población.

Sus productos cuentan con la tecnología requerida para ser competitivos en los mercados actuales, utilizando productos biológicos y orgánicos, además de un minucioso control de todos los elementos que intervienen en el proceso.

Para controlar plagas y enfermedades se utilizan extractos de plantas, repelentes naturales, insectos benéficos, agentes microbiológicos, entre otros, que permiten convivir en armonía con la naturaleza y brindar un producto sano.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

La zanahoria es una planta herbácea perteneciente a la familia de las umbelíferas (Umbelliferae) y su nombre es: *Daucus Carota* Var, *Sativa*.

Se produce en clima frío, pero es cultivada también en regiones tropicales y subtropicales, especialmente en grandes altitudes.

Es rica en betacarotenos (fuente de vitamina A), que le dan el color naranja a su raíz; en vitamina E y en algunas vitaminas del complejo B. El agua es el componente más abundante, seguido por los carbohidratos.

En cuanto a los minerales, su aporte de potasio, calcio, fósforo y yodo ayuda en la digestión y al sistema nervioso.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

Calibre zanahoria premium: 15 cm a 24 cm y un mínimo de 3.5 cm de diámetro al centro de la zanahoria. Zanahoria jumbo: Arriba de los 24 cm, puede haber de 20 cm o más, pero deben estar bien llenas o gruesas. Se embolsan zanahorias homogéneas en tamaño. Peso de zanahorias premium: va en bolsas de 50 libras con 48 paquetes en bolsas de una libra y para las zanahorias jumbo, a granel, en bolsas de 50 libras.

Conservación en cámara frigorífica a cero grados centígrados y 90%-95% de humedad relativa; puede permitir un almacenamiento en buenas condiciones durante dos o tres meses. El embalaje cumple con características que permiten circular el aire y protegen el producto de ser aplastado o dañado.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 7083-8527 / 8408-3916
adolsancho21@gmail.com

COMPANY OVERVIEW

Multiservicios Sancho Montero S.A. is an enterprise dedicated to the production of vegetables, specifically high-quality carrot grown at high altitudes. It was founded in 2011, thanks to the vision of hard-working people who wanted to provide the province of Cartago, Costa Rica, with healthy vegetables to improve the nutrition and diet of the population.

Their products can count on all the required technology to be competitive on today's market, using biological and organic products, as well as an in-depth control of all the elements involved in the process.

For controlling pests and diseases, they use plant extracts, natural repellents, beneficial insects, microbiological agents, among others, allowing living in harmony with nature and providing a healthy product.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

The carrot is an herbaceous plant that belongs to the Apiaceae (Umbelliferae) family and is known as *Daucus carota* var. *sativus*.

Although it is produced under cold-climate, it can also be grown in tropical and subtropical areas, especially at high altitudes.

Carrots are a rich source of beta-carotene (vitamin A), responsible for the orange-colored root, vitamin E, and some B complex vitamins. Water is its most abundant component, followed by carbohydrates.

Regarding minerals, the presence of potassium, calcium, phosphorus, and iodine aids in digestion and helps the nervous system.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

Premium carrot: From 15 cm to 24 cm long and a minimum diameter of 3.5 cm in the middle part of the carrot. Jumbo carrot: More than 24-cm long, though there are about 20-cm long carrots, but they have to be quite thick. Homogeneous carrots in terms of size are bagged. Premium carrot weight: In 50-pound bags with 48 packages, in 1-pound bags, and for jumbo carrots, in bulk, in 50-pound bags.

Preserved in a cold-storage room at 0 °C and a relative humidity of 90%-95%, allowing storage in good conditions for two or three months. Packaging allows air circulation and protects the product from being crushed or damaged.

ZANAHORIA

CARROT

VEGETALES Y HORTALIZAS

VEGETABLES AND GREENS



Nobu Investments SRL.

Nobu Investments

RESEÑA DE LA EMPRESA

Nobu Investments es parte de un grupo empresarial dedicado a la producción de hortalizas en la zona norte de la provincia de Cartago, Costa Rica. Sus principales cultivos son: zanahoria, papa, cebolla y repollo.

El grupo cuenta con fincas propias, equipo agrícola, planta de empaque, lavadora profesional y personal altamente calificado en la logística de exportación.

Esta empresa ha sido proveedora de varias empresas exportadoras de zanahorias durante muchos años.

En la actualidad cuenta con un programa de producción constante para abastecer el mercado local y la demanda internacional.

Su visión es colocar sus productos directamente y convertirse en un exportador exitoso, generando valor a su cadena productiva, maximizando los recursos y generando bienestar en su entorno social. Asimismo, el compromiso ambiental busca utilizar cada vez más insumos orgánicos, a fin de proveer un producto limpio para el consumo sano de los clientes.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Zanahoria Bangor fresca, con color anaranjado intenso, cilíndrica, con excelente vida poscosecha, larga vida en anaquel; soporta el largo y pesado transporte, muy compacta, crujiente, con excelente sabor y grados brix altos.

La zanahoria, por sus altos contenidos de betacarotenos, vitaminas y minerales, posee diferentes propiedades en beneficio de la salud humana. Su consumo en fresco, cocida o industrializada provee múltiples ventajas para el desempeño eficiente del organismo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Zanahoria fresca jumbo, bolsas plásticas de 23 kg.
- Zanahoria fresca mediana, bolsas plásticas de 1 lb.
- Pueden ir a granel o en tarimas dentro del contenedor.
- Cosechadas, empacadas y puestas en frío el mismo día, garantizando calidad y vida poscosecha.

COMPANY OVERVIEW

Nobu Investments is part of a business group dedicated to the production of vegetables in the northern part of the province of Cartago, Costa Rica. Their main crops are carrots, potatoes, onions, and cabbages.

The group has its own fincas, farming equipment, packing plant, professional washing machine, and highly qualified personnel in export logistics.

For many years, this company has been supplying several carrot-exporting companies.

Currently, it has a constant production programme to supply the local market and the international demand.

Its vision is to directly market its products and become a successful exporting company, creating value for its production chain, maximizing resources, and improving social welfare. Additionally, the environmental commitment seeks to use organic inputs more frequently to provide a clean and healthy product ready for consumption.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Fresh "Bangor" carrot, with an intense orange color, cylindrical, with an excellent post-harvest life, a long shelf-life, supporting lengthy and hard transportation, very compact, crunchy, with an excellent flavor, and high brix levels.

Due to its high beta-carotene, vitamins and mineral contents, carrots have several properties that benefits human health. Raw, boiled or industrially processed, it is beneficial for a healthy body.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Fresh jumbo carrot, 23-kg plastic bags.
- Fresh middle-sized carrot, 1-pound plastic bags.
- It can be transported in bulk or on pallets in a container.
- Harvested, packed, and refrigerated the same day, guaranteeing quality and post-harvest life.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 6059-6919
nobuinvestments@gmail.com

ZANAHORIA

CARROTS

VEGETALES Y HORTALIZAS

VEGETABLES AND GREENS



Planta Agrícola Exportadora LTDA.

PLAEX

RESEÑA DE LA EMPRESA

Con más de 25 años de experiencia en la siembra, el cuidado y la comercialización de zanahorias en el mercado costarricense, la empresa PLAEX LTDA. se conformó legalmente en el 2005.

Nativo de Pacayas de Alvarado, en la provincia de Cartago, su dueño, Ismael Alvarado, decidió llevar su producto más allá del país, realizando su primera exportación en el 2010, lo cual consolidó aún más la empresa. Actualmente cuenta con más de 40 empleados que trabajan en la producción, el empaque y la logística de la zanahoria.

Su objetivo principal es lograr una permanente mejora en la producción y dar un servicio que asegure una entrega en tiempo y calidad, bajo el cumplimiento de pautas y estrictos estándares, para lograr una satisfacción plena de sus clientes.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Extraída del corazón de la naturaleza y cultivada en la provincia de Cartago, así es la exótica zanahoria, con gran calidad y rica en vitaminas A, B y C.

Componente ideal para las bebidas o ensaladas, su gran calidad permite acompañar diferentes platillos y resaltar la nutrición, ya que se siembra y cosecha en los terrenos cercanos a la planta, donde se empaqueta y refrigera para ofrecer siempre un producto fresco, bajo los más altos estándares de calidad.

La zanahoria es baja en colesterol y alta en sodio, además de rica en vitaminas. PLAEX LTDA. empaqueta la zanahoria tipo comercial y jumbo en bolsas plásticas, lo que garantiza su calidad y frescura por mucho tiempo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Zanahoria comercial empaquetada en bolsas plásticas de medio kilogramo. Zanahoria jumbo, empaquetada en bolsas plásticas de 23 kilogramos.
- Cada empaque contiene 48 bolsas de zanahoria de medio kilogramo, colocadas en tarimas de 60 bolsones.
- El calibre de la zanahoria comercial es de 20 a 60 mm, con un peso de 60 a 120 gramos, aproximadamente. La zanahoria jumbo es de 60 mm, con un peso de 280 gramos, aproximadamente.
- La empresa cuenta con un sistema de certificación voluntario en buenas prácticas agrícolas para productos frescos de consumo nacional.

COMPANY OVERVIEW

With more than 25 years of experience in carrot sowing, care, and commercialization on the Costa Rican market, PLAEX LTDA. was legally established in Costa Rica in 2005.

Originally coming from Pacayas de Alvarado, in the province of Cartago, its owner, Ismael Alvarado, decided to take his product beyond the Costa Rican borders, exporting his first products in 2010, which further consolidated the company. Currently, the enterprise has more than 40 employees working in carrot production, packing, and logistics.

Its main objective is to reach a constant improvement in production and provide a service that guarantees quality and on-time deliveries, while complying with guidelines and strict standards, to fully satisfy customers.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Extracted from nature and grown in the province of Cartago, this is the exotic carrot. It's a high-quality product and a rich source of vitamin A, B, and C; the ideal ingredient for drinks and salads. Due to its high quality, it can accompany many dishes and improve nutrition, since it is grown and harvested in the fields close to the manufacturing facilities, where it is packed and refrigerated to always offer a fresh product, according to the highest quality standards.

The carrot is low in cholesterol and high in sodium, and is also rich in vitamins. PLAEX LTDA. packs commercial and jumbo carrots in plastic bags, guaranteeing quality and freshness for a long time.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Commercial carrot packed in half-a-kilogram plastic bags. Jumbo carrot, packed in 23-kilogram plastic bags.
- Each package contains 48 half-a-kilogram bags, placed on 60-sack pallets.
- The commercial carrot size varies from 20 to 60 mm, weighing approximately from 60 to 120 grams. The jumbo carrot size is 60 mm, weighing approximately 280 grams.
- The company has a voluntary certification system in good practices for products of domestic consumption.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 8822-9507

www.plaexcr.com

plaexltda@gmail.com

www.facebook.com/PlantaAgricolaExportadora

ZANAHORIA

CARROT

VEGETALES Y HORTALIZAS

VEGETABLES AND GREENS



Tecnocultivo Superior de Coris S.A.

Tomatissimo

RESEÑA DE LA EMPRESA

Tecnocultivo Superior de Coris S.A. es una sociedad que se constituyó a finales del 2013 por interés de un grupo de personas, productores agrícolas e inversionistas, con el fin de desarrollar un proyecto hidropónico para la producción del tomate, aprovechando la infraestructura y experiencia en la producción agrícola de ambiente controlado que ya existía entre los agricultores.

Ubicado en la zona de Coris, provincia de Cartago, el proyecto "Tomatissimo" nació para posicionar su marca tanto en el mercado nacional como internacional, identificándose por su nombre como un producto de altísima calidad, que le brinda al consumidor tomates con una muy baja exposición a contaminantes y un producto sano, bajo estándares de seguridad alimentaria internacional.

La consistencia del producto permite obtener tomates con una configuración, coloración, textura y un sabor diferenciado que estriban en el tipo de empaque, ya que en primeras o segundas calidades, continúa siendo de altísima calidad. Esto le ha dado la oportunidad de acceder directamente a cadenas de restaurantes de renombre local e internacional.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Tomate fresco, saludable y con un brillo excepcional. Cien por ciento hidropónico y cultivado por las manos de su personal, lo que permite el desarrollo de más de 150 familias costarricenses.

El tomate producido por Tomatissimo cuenta con altos estándares de calidad e inocuidad, para satisfacer las necesidades de sus clientes.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Tomate Racimo y con Pedúnculo.
- Empacado en caja de 9 o 18 kilogramos para mercado internacional.
- Peso promedio de entre 180 y 400 gramos, de 7 a 10,5 centímetros de diámetro.

COMPANY OVERVIEW

Tecnocultivo Superior de Coris S.A. is a company founded at the end of 2013, thanks to the interest of a group of people, agricultural producers and investors, who wanted to develop a hydroponic tomato-growing project, using all the already existing expertise and infrastructure in a controlled environment agricultural production.

Located in the area of Coris, in the province of Cartago, "Tomatissimo" project was born to position its brand both on the national and on the international market, establishing its brand name as a synonym for high quality. It provides customers with healthy tomatoes, with a low-level exposure to contaminants, according to the international food security standards.

The product consistency allows different shapes, colors, textures, and flavors according to the type of packing. Both in first and second quality, the tomatoes are always high quality. This is the reason why the company has earned a place as a supplier for national and internationally renowned restaurant chains.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Fresh, healthy, and exceptionally shiny tomatoes. One hundred percent hydroponic tomatoes, grown by the company personnel, improving the development of more than 150 Costa Rican families.

The tomatoes produced by Tomatissimo meets the highest quality and safety standards to satisfy its customer needs.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Tomato cluster with stalk.
- Packed in 9 to 18 kg boxes for international markets.
- An average weight between 180 and 400 grams, and an average diameter between 7 and 10 centimeters.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 2573-7391
www.tomatissimocr.com
ventas@tomatissimocr.com
www.facebook.com/tomatissimo

TOMATE

TOMATOES

VEGETALES Y HORTALIZAS

VEGETABLES AND GREENS



RAÍCES Y TUBÉRCULOS

ROOTS AND TUBERS





Baruj Produce S.A.

Tico Fresh

RESEÑA DE LA EMPRESA

Baruj Produce S.A. inició operaciones de producción y comercialización de raíces y tubérculos tropicales en el 2012.

Trabaja bajo el nombre comercial de Tico Fresh, aunque también comercializa la marca Tiquicia Roots y otras.

Los principales productos sembrados y comercializados son yuca, ñampí (eddoes), malanga taro, malanga blanca, ñame y muchos más; cada uno garantiza la mayor frescura que los campos pueden dar.

Su principal destino de los productos ha sido Estados Unidos, aunque la expansión continua ha permitido lograr nuevas relaciones con otros mercados.

Esta empresa se caracteriza por un fuerte enfoque en calidad, excelencia en sus productos y servicio que le permiten ofrecer el empaque de diferentes productos bajo la marca propia de sus clientes.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

La malanga, conocida también como big taro, tiene origen en las diversas regiones tropicales del mundo.

Esta es una raíz comestible de forma ovoide que posee una piel fibrosa fácil de pelar, la cual cubre un interior color crema con pigmentos lila. Tiene un sabor avellanado, textura suave y un poco dulce. Es muy fácil de cocinar y preparar en diversos platillos.

El interior de la malanga tiene alto contenido energético y nutricional, principalmente es rico en vitaminas del complejo B, folatos, riboflavina, ácido pantoténico, tiamina, vitamina E y potasio, entre otros. Además, es un producto libre de gluten.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Cajas de 18 kilos o sacos de 23 kilos.
- Grosor de 30 a 35 cm.
- Largo de 17 a 22 cm.
- Producto entero sin partir.

COMPANY OVERVIEW

Baruj Produce S.A. started its operations of producing and commercializing tropical roots and tubers in 2012.

We operate under the trade name of Tico Fresh, although we also own Tiquicia Roots, and some others brands.

The most important products that we harvest and commercialize are yucca, eddoes, taros, white taros, yams, and many more; each of them guaranteeing all the freshness our farmlands have to offer.

The main destination of our products has been the United States, although continuous expansion has brought us new relationships with other markets.

Our company is characterized by the strong focus on quality and excellence in products and services. This is why we are able to deliver a range of packed products of our own brand to our customers.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

The malanga, also known as the big taro, has its origins in several tropical regions of the world.

It is an ovoid-shaped edible root with a fibrous and easy-to-peel skin covering a cream-colored inside, which also has some lilac tints. It has a nutty flavor, a soft texture, and a somewhat sweet taste. The malanga is very easy to cook and can be prepared for several dishes.

The content of a malanga is highly energetic and very nutritional; it is particularly rich in B-group vitamins, folate, riboflavin, pantothenic acid, thiamine, vitamin E, and potassium, among others. Additionally, it is a gluten-free product.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 18-kg boxes or 23-kg bags.
- Thickness: 30 to 35 cm.
- Length: 17 to 22 cm.
- Whole, uncut product.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 2291-4401. (506) 6215-5540

www.ticofresh.com

sales@ticofresh.com

MALANGA TARO

TAROS

RAÍCES Y TUBÉRCULOS

ROOTS AND TUBERS



B&C Exportadores

RESEÑA DE LA EMPRESA

B&C Exportadores fue fundada en Costa Rica hace más de 25 años. Su devoción por los colaboradores, proveedores, clientes y el ambiente la ha llevado al éxito en producción, logística y exportación de productos agrícolas.

Actualmente, esta compañía es una de las principales proveedoras de verduras latinoamericanas en muchos países, incluyendo Estados Unidos, Canadá, Holanda, Francia, España, Italia, Portugal, Inglaterra y Puerto Rico.

Con más de dos décadas en la industria de la producción, B&C Exportadores les garantiza a sus consumidores una elevada experiencia para asegurar la mejor calidad posible.

La eficiencia y la precisión en sus sistemas productivos, así como un estricto sistema de calidad, son prácticas de su personal altamente calificado.

Su principal meta es garantizar que sus productos sean acordes con su eslogan: "Exportamos fresca".

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Nombre científico: Manihot Esculenta.

La yuca, también conocida como cassava, es una de las mayores fuentes de carbohidratos en la dieta humana. La harina producida con esta raíz, es conocida como tapioca.

La raíz de la yuca es de forma cilíndrica y alargada, alcanzando hasta un metro de largo y 10 cm de diámetro. Su pulpa es muy rica en hidratos de carbono y azúcares.

Este tubérculo puede cocinarse de varias formas: levemente hervido tiene un sabor delicado y puede remplazar a las papas hervidas y fritas. Luego de ser frita, puede remplazar a las papas fritas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Embalaje: Cajas de cartón.
- Presentaciones: Peso 10 kg - Cajas por pallet 108. Peso 16 kg - Cajas por pallet 54/60. Peso 18 kg - Cajas por pallet 60. Peso 20 kg - Cajas por pallet 54
- Conservación: Refrigeración 5° C por 30 días.

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES

GlobalG.A.P (Buenas prácticas en agricultura). **esencial COSTA RICA**. BASC (Business Alliance for Secure Commerce).

COMPANY OVERVIEW

B&C Exportadores was founded in Costa Rica more than 25 years ago. Their devotion to their employees, providers, customers, and the environment led them to success in the field of production, logistics, and exportation of agricultural products.

Today, the company is one of the main providers of Latin American vegetables in many countries, including the United States, Canada, the Netherlands, France, Spain, Italy, Portugal, England, and Puerto Rico.

With over two decades of intense experience in the production industry, the company guarantees its consumers the very best quality.

Their plantations are strategically located in the most productive regions of Costa Rica, such as Ujarrás (Cartago) and San Carlos (Alajuela), employing over 700 people in rural zones.

The efficiency and precision of their production systems, along with a strict quality system, are common practices for their highly qualified personal.

Their main goal is to reflect the company's motto: "We export freshness".

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Scientific name: Manihot Esculenta.

Yucca, also known as cassava is one of the major sources of carbohydrates in the human diet. The flour produce with this root is known as tapioca.

The yucca's extended cylindrical-shaped root can reach a length of up to one meter, with a diameter of 10 cm. Its pulp is very rich in carbohydrates and sugars.

This tuber can be cooked in various ways: when lightly cooked, it has a delicate flavor and can replace boiled or fried potatoes. Fully fried, it can replace French fries.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Packaging: cardboard boxes.
- Format: Weight 10 kg - Boxes per pallet 108. Weight 16 kg - Boxes per pallet 54 / 60. Weight 18 kg - Boxes per pallet 60. Weight 20 kg - Boxes per pallet 54.
- Preservation: Under refrigeration at 5 °C for 30 days

INTERNATIONAL CERTIFICATIONS

GlobalG.A.P (Good practices in agriculture). **esencial COSTA RICA**. BASC (Business Alliance for Secure Commerce).

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 2574-5151
www.bycexportadores.com
ventas@bycexportadores.com

YUCA

CASSAVA



RAÍCES Y TUBÉRCULOS

ROOTS AND TUBERS



B&C
EXPORTADORES

B&C Exportadores

RESEÑA DE LA EMPRESA

B&C Exportadores fue fundada en Costa Rica hace más de 25 años. Su devoción por los colaboradores, proveedores, clientes y el ambiente la ha llevado al éxito en producción, logística y exportación de productos agrícolas.

Actualmente, esta compañía es una de las principales proveedoras de verduras latinoamericanas en muchos países, incluyendo Estados Unidos, Canadá, Holanda, Francia, España, Italia, Portugal, Inglaterra y Puerto Rico.

Con más de dos décadas en la industria de la producción, B&C Exportadores les garantiza a sus consumidores una elevada experiencia para asegurar la mejor calidad posible.

La eficiencia y la precisión en sus sistemas productivos, así como un estricto sistema de calidad, son prácticas de su personal altamente calificado.

Su principal meta es garantizar que sus productos sean acordes con su eslogan: "Exportamos frescura".

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Nombre científico: Colocasia Esculenta.

El ñampí o chamol es una variedad de lo que comúnmente se conoce como malanga eddoes.

El eddoes es un tubérculo de la familia del taro. Varía considerablemente en tamaño y puede pesar de 80 a 300 gramos. Se utiliza en una variedad de comidas y puede ser rebanada, frita, cocida o grillada.

Las personas con alergia a alimentos encuentran en el eddoes una gran alternativa de harina hipoalergénica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Embalaje: Cajas de cartón.
- Presentaciones: Peso 10 kg - Cajas por pallet 108. Peso 16 kg - Cajas por pallet 60. Peso 20 kg - Cajas por pallet 60.
- Conservación: Refrigeración 7° C por 30 días.

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES

GlobalG.A.P (Buenas prácticas en agricultura), **esencial COSTA RICA**, BASC (Business Alliance for Secure Commerce).

COMPANY OVERVIEW

B&C Exportadores was founded in Costa Rica more than 25 years ago. Their devotion to their employees, providers, customers, and the environment led them to success in the field of production, logistics, and exportation of agricultural products.

Today, the company is one of the main providers of Latin American vegetables in many countries, including the United States, Canada, the Netherlands, France, Spain, Italy, Portugal, England, and Puerto Rico.

With over two decades of intense experience in the production industry, the company guarantees its consumers the very best quality.

Their plantations are strategically located in the most productive regions of Costa Rica, such as Ujarrás (Cartago) and San Carlos (Alajuela), employing over 700 people in rural zones.

The efficiency and precision of their production systems, along with a strict quality system, are common practices for their highly qualified personal.

Their main goal is to reflect the company's motto: "We export freshness".

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Scientific name Colocasia esculenta

The ñampí or chamol is a variety of a plant commonly known as malanga eddoe.

The eddoe is a tuber that belongs to the taro family. It considerably varies in size and can weigh from 80 to 300 grams. This tuber is used in a variety of meals, and can be sliced, fried, boiled, or grilled.

The eddoe is a good alternative of hypoallergenic flour for people suffering from food allergies.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Packaging: cardboard boxes.
- Format: Weight 10 kg - Cartons per pallet 108. Weight 16 kg - Cartons per pallet 60. Weight 20 kg - Cartons per pallet 60.
- Preservation: Under refrigeration at 7° C for 30 days.

INTERNATIONAL CERTIFICATIONS

GlobalG.A.P (Good practices in agriculture), **esencial COSTA RICA**, BASC (Business Alliance for Secure Commerce).

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 2574-5151
www.byexportadores.com
ventas@byexportadores.com

EDDOES

EDDOE

RAÍCES Y TUBÉRCULOS

ROOTS AND TUBERS



B&C
EXPORTADORES

Comercializadora de Productos Tierra Verde R&T S.A.

Tierra Verde

RESEÑA DE LA EMPRESA

Empresa dedicada a la comercialización de raíces y tubérculos, banano, caña de azúcar, limones, pipa y otros productos demandados por sus clientes.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

La yuca o manihot esculenta es una raíz que pertenece a la familia de las Euforbiáceas, un producto de consumo mundial, con mayor demanda en África, el continente asiático, las islas del Caribe y la mayor parte del continente americano.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- **Peso:** La yuca no tiene restricción de peso, pero sí se le restringe el tamaño a 7.5" mínimos y un máximo de 16", dependiendo del tipo de caja y el destino del embarque.
- **Empaque:** se empaqueta en cajas de cartón con capacidades de 16, 17 y 22 kg, según el mercado destino; se clasifica de acuerdo con las especificaciones de calidad que exige cada cliente.
- **Embalaje:** La yuca, después de ser empacada, se estiba en tarimas con presentaciones de 51, 54, 56, 60 o 66 cajas por pallets, dependiendo del destino y la conformación del embalaje.
- **Conservación:** Este producto puede durar hasta tres días a temperatura ambiente, sin que se deteriore su calidad y para condiciones postempaquete, se embala o se almacena a temperaturas de 39 a 45°F, lo que le permite una durabilidad de hasta 2 o 3 meses, sin que pierda la calidad de consumo fresco.

COMPANY OVERVIEW

The company is dedicated to the commercialization of roots and tubers, banana, sugar cane, lemon, coconut, and other products demanded by our customers.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Yucca, or manihot esculenta, is a root from Euphorbiaceae family, a world-wide consumer good that is most sought-after in Africa, Asian, the Caribbean islands, and in most of the American continent.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- **Weight:** Our yucca does not have a weight restriction, although its size is restricted between a minimum of 7.5" and a maximum of 16", depending on box type and shipment destiny.
- **Package:** The product is packed in cardboard boxes with a capacity of 16, 17, or 22 kg, depending on the destination market. It is categorized according to the quality specifications as required by each customer.
- **Packaging:** After being packed, the yucca is stowed on pallets with a configuration of 51, 54, 56, 60, or 66 boxes per pallet, depending on destination and shape of the packaging.
- **Preservation:** This product can last up to three days at room temperature without losing quality. For post-package conditions, please wrap or store at temperatures between 39 and 45 °F; this allows for a durability of up to 2 or 3 months, without losing fresh consumption quality.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 2709-8425/ (506) 2767-6607
rafjim29@yahoo.com

YUCA

CASSAVA

RAÍCES Y TUBÉRCULOS

ROOTS AND TUBERS



Comercializadora de Productos Tierra Verde R&T S.A.

Tierra Verde

RESEÑA DE LA EMPRESA

Empresa dedicada a la comercialización de raíces y tubérculos, banano, caña de azúcar, limones, pipa y otros productos demandados por sus clientes.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

El ñame es un tubérculo que pertenece a la familia de las Dioscoreáceas, es un producto de consumo netamente latino, con mayor demanda en las islas del Caribe y algunas ciudades de los Estados Unidos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- **Peso:** El ñame se clasifica para embalarlo en cajas de cartón con pesos que oscilan entre los 400 gramos y 3500 gramos.
- **Empaque:** Se empaca en cajas de cartón con capacidades de 16, 17 y 22 kg, dependiendo del mercado destino, y se clasifica de acuerdo con las especificaciones de calidad que exige cada cliente.
- **Embalaje:** El ñame, después de ser empacado, se estiba en tarimas con presentaciones de 51, 54, 56, 60 o 66 cajas por pallets, dependiendo del destino y conformación del embalaje.
- **Conservación:** Este producto puede durar hasta un mes a temperatura ambiente, sin que se deteriore su calidad. Para condiciones postempaques, se embala a temperaturas de 68 °F, que le permite una durabilidad de hasta 3 o 4 meses, sin que haya germinación o pudrición.

COMPANY OVERVIEW

Our company is dedicated to the commercialization of roots and tubers, bananas, sugar cane, lemons, coconuts, and other products that our customers may require.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Yam is a tuber from the Dioscoreaceae family. It is a purely Latin American consumer product, most sought-after on the Caribbean islands and in some cities in the United States.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- **Weight:** The yam is packed into cardboard boxes with weights varying between 400 and 3,500 grams.
- **Package:** The product is packed in cardboard boxes with capacities of 16, 17, or 22 kg, depending on the target market. It is categorized according to the quality specifications required by each customer.
- **Packaging:** After being packed, the yam is stowed on pallets with a configuration of 51, 54, 56, 60, or 66 boxes per pallet, depending on destination and shape of the packaging.
- **Preservation:** This product can last up to a month at room temperature without losing quality. For post-package conditions, wrap at a temperature of 68-°F; this allows for a durability of up to 3 or 4 months, without any signs of germination or decay.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 2709-8425/ (506) 2767-6607
rafjim29@yahoo.com

ÑAME

YAM

RAÍCES Y TUBÉRCULOS

ROOTS AND TUBERS



Riberas Sol Fresh Produce S.A.

Riberas

RESEÑA DE LA EMPRESA

Con 10 años de experiencia, la empresa Riberas Sol Fresh Produce S.A. cultiva raíces y tubérculos en zonas ideales, según la variedad de productos, en conjunto con productores costarricenses.

La empresa se encarga desde el cultivo hasta el empaque, teniendo referencias de países destinos como Canadá, Estados Unidos y Europa, por medio de los importadores establecidos como clientes, todos de largo plazo.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

El cultivo de yuca se coloca solo en zonas provechosas del país, según clima, tierra y altura, asegurando un producto terminado al gusto del consumidor.

El encanto de la yuca cocinada produce una textura esponjosa, cuyos factores son bien manejados por esta empresa para entregar un producto de calidad a sus clientes.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Cajas con la marca Riberas.
- 16,40 kg o 36 libras netos.
- 54-66 cajas por pallets en contenedor de 40 lb refrigerados a 8°C.
- Promedio de 1000-1360 cajas por contenedor (según restricción de peso).

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES

Miembro de Fruit and Vegetable Dispute Resolution Corporation, CADEXCO.

COMPANY OVERVIEW

With 10 years of experience, Riberas Sol Fresh Produce S.A., together with Costa Rican producers, grows roots and tubers in ideal areas, according to the variety of products.

The company is in charge of the whole process, from growing to packing, with references from countries of destination such as Canada, United States and Europe, through long-term importers established as clients.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Yucca plantations are located in the most productive areas of the country, according to climate, soil, and altitude, guaranteeing a finished product to suit consumer taste.

Coked yucca produces a wonderful spongy texture, which factors are being well managed by this company to deliver a high-quality product to its clients.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Boxes with Riberas' brand label.
- 16,40 kg or 36 pounds of net weight.
- 54-66 boxes in 40-pound containers at 8 °C.
- An average of 1000-1360 boxes per container (according to weight restriction).

INTERNATIONAL CERTIFICATIONS

Member of Fruit and Vegetable Dispute Resolution Corporation, CADEXCO.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 2288-6107
www.riberassol.com
info@riberassol.com

YUCA

CASSAVA

RAÍCES Y TUBÉRCULOS

ROOTS AND TUBERS



RESEÑA DE LA EMPRESA

La marca TROPIFOODS® fue establecida en 1989 y se dedica a la producción, el empaque y la exportación de una amplia gama de productos tropicales, conocidos también como productos étnicos, "Tropical Produce" en inglés.

La malanga lila y blanca, el jengibre, la malanga taro, los eddoes, la malanga isleña, el ñampí, la yuca y otros productos como piña y calabaza son distribuidos alrededor del mundo por esta empresa, ya que ha sido autorizada por la FDA para exportar. Recientemente esta empresa obtuvo la licencia **esencial COSTA RICA**.

Además, desde el 2008, TROPIFOODS® es parte de la organización Clayuca Costa Rica, una dependencia de Clayuca Colombia, institución dedicada a la investigación y el desarrollo del cultivo de la yuca en Latinoamérica.

Tropifoods se ajusta a las más exigentes normas y regulaciones internacionales, así como a las tendencias tecnológicas más importantes en el manejo de productos frescos, bajo la certificación GlobalG.A.P.

La empresa cuenta con un equipo especializado de personas que constantemente se capacita en áreas como producción agrícola, empaque, trámites aduanales, exportación, comercialización y ventas.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Cassava o mandioca son otros nombres dados a la yuca. Esta raíz es bien conocida como una fuente importante de carbohidratos en el consumo humano. A partir de la yuca, se elabora la harina llamada tapioca.

Este producto es originario del trópico latinoamericano. Es una planta leñosa de uno a tres metros de altura y posee un amplio uso en la industria, así como en la alimentación humana y animal.

Además, la yuca se utiliza en la industria farmacéutica, automotriz, de colorantes, en la extracción del almidón modificado de su raíz y también en productos biodegradables, como platos, vasos para café y bandejas hechas a base de almidón natural de yuca.

Recientemente, la yuca se ha utilizado en la producción de etanol en Suramérica y China.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

Producto fresco en caja de cartón de 18 kg (40 lb). Producto fresco en caja de cartón de 17 kg (37.5 lb). Producto fresco en caja de cartón de 16 kg (35.27 lb). Producto fresco en caja de cartón de 10 kg (20 lb).

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES

GlobalG.A.P. **esencial COSTA RICA**

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 2293-1789
www.tropifoods.com
contact@tropifoods.com
www.facebook.com/tropifoodscostarica

COMPANY OVERVIEW

The TROPIFOODS® brand was established in 1989 and is dedicated to the production, packaging, and exportation of a wide array of tropical products, also known as ethnic products.

Thanks to its FDA export authorization, the company distributes purple and white malanga, taro root, ginger, eddoes, malanga coco, yampi, cassava, as well as pineapples and other products around the world. The company recently obtained the **esencial COSTA RICA** license.

Furthermore, since 2008, TROPIFOODS® has been part of the organization Clayuca Costa Rica, a subsidiary of Clayuca Colombia, which is an institution that promoted yucca research and development in Latin America.

Tropifoods is compliant with the strictest international regulations and practices, and uses the latest technology for the management of fresh produce under the GlobalG.A.P certification.

The company has a specialized team of people which is constantly training in areas such as agricultural production, packaging, customs processes, exportation, marketing, and sales.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Cassava or manioc are other names given to this root. It is well known as an important source of carbohydrates in the human consumption. Tapioca flour is made from the cassava root.

This product is originally from the Latin American tropics. It is a woody plant that is 1-3 meters tall and has many industrial uses, as well as being a food for people and animals.

Furthermore, modified yucca starch is used in the pharmaceutical, automotive, and colorant industries, while natural yucca starch is also used in biodegradable products such as plates, coffee cups, and trays.

Recently, yucca has also been used in ethanol production in South America and China.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

Fresh produce in 18-kg (40 lb) cardboard box. Fresh produce in 17-kg (37.5 lb) cardboard box. Fresh produce in 16-kg (35.27 lb) cardboard box. Fresh produce in 10-kg (20 lb) cardboard box.

INTERNATIONAL CERTIFICATIONS

GlobalG.A.P. **esencial COSTA RICA**

YUCA

CASSAVA

RAÍCES Y TUBÉRCULOS

ROOTS AND TUBERS



RESEÑA DE LA EMPRESA

La marca TROPIFOODS[®] fue establecida en 1989 y se dedica a la producción, el empaque y la exportación de una amplia gama de productos tropicales, conocidos también como productos étnicos o "Tropical Produce", en inglés.

Tropifoods sirve a mercados exigentes y concentra sus esfuerzos en la exportación de producto de una calidad superior, buscando los mejores estándares, de acuerdo con las exigencias de su mercado meta en Canadá, Estados Unidos y Europa.

Se ajusta a las más exigentes normas y regulaciones internacionales, así como a las tendencias tecnológicas más importantes en el manejo de productos frescos, bajo la certificación GlobalG.A.P.

La empresa cuenta con un equipo especializado de personas que constantemente se capacita en áreas como producción agrícola, empaque, trámites aduanales, exportación, comercialización y ventas.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

La malanga eddoes es conocida también como Small Taro y arbi en la India. El eddoes se cultiva en China, Brasil y otros países de América Latina, sobresaliendo, con mucho éxito, en Costa Rica. Es una planta tropical nativa de Indonesia.

El eddoes es un cultivo que posee una amplia popularidad en el mercado asiático y étnico. Es una fuente de almidón y posee una superficie ovalada llena de pequeños pelitos, muy similar al coco seco.

La parte interna del eddoes es blanca y cremosa al prepararse y también posee un alto contenido de fibra.

Este producto es tóxico en versión fresca, pero cocido no tiene ningún problema para el consumo.

La malanga eddoes tiene un cierto sabor a nuez.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Producto fresco en caja de cartón de: 18 kg (40 lb), 17 kg (37.5 lb), 16 kg (35.2 lb) y 10 kg (20 lb).

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES

GlobalG.A.P. **essential COSTA RICA**.

COMPANY OVERVIEW

The TROPIFOODS[®] brand was established in 1989 and is dedicated to the production, packaging, and exportation of a wide array of tropical or ethnic produce.

Tropifoods serves demanding markets and concentrates its efforts on the exportation of superior-quality products and striving for the highest standards, in accordance with the requirements of the markets of Canada, United States, and Europe.

Tropifoods is compliant with the strictest international regulations and practices, and uses the latest technology for the management of fresh produce under the GlobalG.A.P certification.

The company has a specialized team of people which is constantly training in areas such as agricultural production, packaging, customs processes, exportation, marketing, and sales.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Eddoes are also known as small taro and arbi in India. Eddoes are cultivated in China, Brazil, and other countries in Latin America, with Costa Rica as the clear leader. It is a tropical plant that is native to Indonesia.

Eddoes are a crop that is very popular in the Asian and ethnic food market. It is a source of starch and has an oval surface full of small hairs, very similar to a coconut.

The inside of the eddoo is white and creamy when prepared, and also has a high fiber content.

This product is toxic when fresh, but is completely fine to eat when cooked.

Eddoes have a sort of nutty flavor.

TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE PRODUCT

- Fresh produce in cardboard boxes of the following weights: 18 kg (40 lb), 17 kg (37.5 lb), 16 kg (35.2 lb), and 10 kg (20 lb).

INTERNATIONAL CERTIFICATIONS

GlobalG.A.P. **essential COSTA RICA**.

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 2293-1789

www.tropifoods.com

contact@tropifoods.com

www.facebook.com/tropifoodscostarica

EDDOES

EDDOES

RAÍCES Y TUBÉRCULOS

ROOTS AND TUBERS



RESEÑA DE LA EMPRESA

La marca TROPIFOODS[®] fue establecida en 1989 y se dedica a la producción, el empaque y la exportación de una amplia gama de productos tropicales, conocidos también como étnicos: "Tropical Produce", en inglés.

Tropifoods sirve a mercados exigentes y concentra sus esfuerzos en la exportación de producto de una calidad superior, buscando los mejores estándares, de acuerdo con las exigencias de su mercado meta en Canadá, Estados Unidos y Europa.

Se ajusta a las más exigentes normas y regulaciones internacionales, así como a las tendencias tecnológicas más importantes en el manejo de productos frescos, bajo la certificación GlobalG.A.P.

La empresa cuenta con un equipo especializado de personas que constantemente se capacita en áreas como producción agrícola, empaque, trámites aduanales, exportación, comercialización y ventas.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

El camote (sweet potato) o batata dulce, variedad Beauregard, de piel naranja y de pulpa naranja intenso, posee una muy buena forma y facilidad de pelado, tiene muy buen sabor y textura húmeda al cocinar. Es recomendado para cocción en puré al horno o frito.

El camote dulce es una importante fuente de calorías, proteínas y betacarotenos en la alimentación, especialmente para la nutrición de bebés y niños pequeños, adultos mayores y adultos en general. Este producto es ideal para la fabricación de puré y snacks fritos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- Producto fresco en caja de cartón de: 18 kg (40 lb), 17 kg (37.5 lb), 16 kg (35.27 lb) y 10 kg (20 lb).

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES

GlobalG.A.P. **esencial COSTA RICA**

COMPANY OVERVIEW

The TROPIFOODS[®] brand was established in 1989 and is dedicated to the production, packaging, and exportation of a wide array of tropical or ethnic produce.

Tropifoods serves demanding markets and concentrates its efforts on the exportation of superior-quality products and striving for the highest standards, in accordance with the requirements of the markets of Canada, United States, and Europe.

Tropifoods is compliant with the strictest international regulations and practices, and uses the latest technology for the management of fresh produce under the GlobalG.A.P certification.

The company has a specialized team of people which is constantly training in areas such as agricultural production, packaging, customs processes, exportation, marketing, and sales.

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Sweet potatoes, also known as camotes (Beauregard variety) have an orange skin and flesh, with a nice form and easy to peel. It has a very nice flavor and texture when cooked, and it is recommended to eat it boiled, mashed, baked, or fried.

Sweet potatoes are an important source of calories, protein, and beta-carotenes in the diet, and are especially important for the nutrition of babies and small children, the elderly, and adults in general. This product is perfect mashed or in a fried snack.

TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE PRODUCT

- Fresh produce in cardboard boxes of the following weights: 18 kg (40 lb), 17 kg (37.5 lb), 16 kg (35.27lb), and 10 kg (20 lb).

INTERNATIONAL CERTIFICATIONS

GlobalG.A.P. **esencial COSTA RICA**

INFORMACIÓN DE CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Teléfono: (506) 2293-1789

www.tropifoods.com

contact@tropifoods.com

www.facebook.com/tropifoodscostarica

CAMOTE

SWEET POTATOES

RAÍCES Y TUBÉRCULOS

ROOTS AND TUBERS



Desarrollado por:



www.meprosa.com

essential
**COSTA
RICA**



Collaborators



Tel. (506) 2505-4700
agricola@procomer.com
Escazú, sobre Autopista
Próspero Fernández,
Complejo Plaza Tempo,
piso 3

