FINCA EL EDÉN

FRUTA PREMIUM DE LA COSTA TROPICAL



Tu aguacate necesita unos días

Recién recolectado. La maduración continúa en tu casa.

1. Al recibirlo

Déjalo en el frutero o en su caja abierta, a temperatura ambiente, lejos del sol y del calor directo. No lo guardes firme en la nevera.

2. Cada pieza lleva su ritmo

No todos maduran a la vez. Revísalos cada día y consume primero los que estén listos.

3. ¿Cómo sé que está en su punto?

Debe ceder **MUY** ligeramente al presionarlo con suavidad en la palma de la mano. No esperes a que esté muy blando.

Hass y Maluma suelen oscurecerse. El Bacon puede seguir verde: guíate por el tacto.

4. Maduro: consumir o refrigerar

Si ya está en su punto y no vas a comerlo, guárdalo entero en la nevera.

¿Quieres adelantar alguno?

Ponlo en una bolsa de papel con una manzana o un plátano. Compruébalo a diario.

Firme: frutero. Maduro: mesa o nevera.

www.fincaeleden.es · @fincaeleden

FINCA EL EDÉN
FRUTA PREMIUM DE LA COSTA TROPICAL

Cada fruta, a su tiempo

AL RECIBIR TU CAJA

Deja madurar la fruta a temperatura ambiente, en el frutero o en su caja abierta. No la metas en la nevera mientras esté pendiente de madurar.

EXCEPCIÓN: LA PITAYA

La recolectamos madura: llega lista para comer y puedes guardarla directamente en la nevera.

Nuestro calendario

Fruta	Temporada
Aguacate	Octubre a marzo; a veces abril
Mango Irwin y Baby	Julio a septiembre
Mango Osteen	Septiembre a finales de octubre
Mango Keitt	Mediados de octubre a diciembre
Pitaya	Julio a diciembre
Maracuyá	Julio a septiembre y diciembre a febrero
Papaya	Casi todo el año, salvo verano
Chirimoya	Mediados de septiembre a finales de noviembre
Granada	Septiembre y octubre

Fechas orientativas, según cosecha y disponibilidad.

EL MANGO

El Irwin llega prácticamente listo para comer. El Osteen y el Keitt necesitan esperar: estarán en su punto cuando cedan ligeramente al tacto.

EL MARACUYÁ

Lo recogemos cuando cae de forma natural. Ya puedes comerlo con la piel lisa. Si lo dejas arrugar, su sabor se concentra: ¡cuanto más feo, más bueno!



Aguacate ya maduro: sí puede ir a la nevera.

FINCA EL EDÉN
FRUTA PREMIUM DE LA COSTA TROPICAL

GUÍA DE LA FRUTA

Tu papaya en su punto

Cómo madurarla, guardarla y cocinarla



Del frutero a la nevera

Si llega firme, déjala en el frutero, lejos del sol. Cuando la piel amarillee y ceda un poco al tacto, estará en su punto. Si no vas a comerla enseguida, guárdala entera en la nevera.

¿Te ha tocado una papaya grande?

Mi truco es lavarla antes de cortarla, quitarle la piel y las semillas y guardar la pulpa en dados en un táper limpio y cerrado. Refrigérala enseguida a 4 °C o menos y consúmela en los próximos días. Si te sobra, congélala en porciones para batidos.



También se cocina

Si llega más verde, úsala para mi crema de papaya: hazla como la de calabacín, sustituyéndolo por papaya. También puedes probar el dulce de papaya, tradicional en varios países de Sudamérica.

Semillas con un toque picante

Su sabor recuerda a la pimienta. Si quieres probarlas como condimento, puedes secarlas y moler un poquito sobre un plato.