

The background of the entire image is a close-up, high-resolution photograph of several ripe, red strawberries. The strawberries are clustered together, with some in sharp focus in the foreground and others blurred in the background, creating a sense of depth. The green leafy tops of the strawberries are also visible, adding contrast to the vibrant red color.

As Americas®

Morango

l a s a m e r i c a s . p t

 Rua Jacana, 207 - Imbiribeira - Recife



NOMENCLATURAS

LM1	TIPO MORANGO CLASSE 1	EMBARQUE MÍNIMO 1 CONTENTOR 27 MIL KILOS COM MIX DE FRUTAS	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CADA 100gr DE MORANGO
LM2	TIPO MORANGO CLASSE 2		
LM3	TIPO MORANGO CLASSE 3		
LM4	TIPO MORANGO CLASSE 4		

De acordo com Padrões Internacionais

- ☒ Cultivo e Transporte apropriado
- ☒ Temperatura controlada
- ☒ Testagem de acidez e sabor
- ☒ Pode Personalizar / Caixa

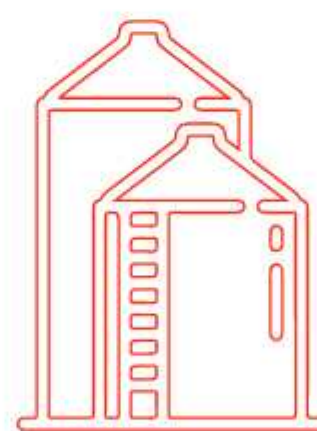
Quantidade por porção	VD
Tiamina (vit. B1)	0.024 mg (2%)
Riboflavina (vit. B2)	0.022 mg (2%)
Niacina (vit. B3)	0.386 mg (3%)
Ácido pantotênico (B5)	0.125 mg (3%)
Vitamina B6	0.047 mg (4%)
Ácido fólico (vit. B9)	24 µg (6%)
Colina	5.7 mg (1%)
Vitamina C	58.8 mg (71%)
Vitamina E	0.29 mg (2%)
Vitamina K	2.2 µg (2%)
Cálcio	16 mg (2%)
Ferro	0.41 mg (3%)
Magnésio	13 mg (4%)
Manganês	0.386 mg (18%)
Fósforo	24 mg (3%)
Potássio	153 mg (3%)
Sódio	1 mg (0%)
Zinco	0.14 mg (1%)

OBS: Manter em temperatura controlada para embarque.



TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.



ARMAZENAGEM

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

