



Lo natural todo el año.



Calabaza Kabocha

Lo mejor / The best

Calabaza gourmet de origen japonés que está ganando popularidad entre chefs y consumidores. Idónea para la preparación de "tempura japonesa", relleno de pasta o crema de calabaza.

Gourmet quality squash of Japanese origin that is gaining popularity among chefs and home cooks. It goes perfectly well for tempura dishes, pasta filling or pumpkin soups. Very sweet and delicious.

Tamaños / Sizes

	M	L	XL	XXL
Size (Kg)	1,5 - 2,0	2,0 - 2,5	2,5 - 3,0	+3,0
Pcs (x Ctn)*	8	6	5	4

*Ctn 40x30cm

Disponibilidad / Availability

	En.	Febr.	Mzo.	Abr.	My.	Jun.	Jul.	Agt.	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
Perú		●	●	●								
España	●	●			●	●	●	●	●	●	●	●

Packaging

Carton Eurobox 60x40cm.

(12 - 15 kg.)

Bulk Carton bin 100x120cm.

(350 Kg.)



Pulpa / Flesh

De color Naranja intenso, densa y harinosa.

Deep orange flesh. Dense and mealy.



Forma / Shape

Achatada. / Oblate- shaped.



Peso medio / Average weight

2,0 - 2,5 kg.



Conservación / Storability

Moderada a larga (3-4 meses aprox.) / Moderate to long (3-4 months approx.)

El sabor / El sabor

Dulce, rica y sabrosa. Sabor que recuerda al boniato o las castañas asadas.

Sweet, rich and savoury. Reminiscent of sweet potatoes or Chestnuts (nutty taste).

El aspecto / The appearance

Piel de color verde oliva oscura y jaspeada. Rayada ligeramente. En ocasiones con mancha de color amarillo en la base de apoyo.

Dark-olive coloured skin with mottling. Lightly striped. Often with a yellow blush at the touching base.