

## CATALOGO AJO ARGENTINO

- *Ajo colorado / Red garlic*
- *Ajo morado / Purple garlic*
- *Ajo blanco / White garlic*

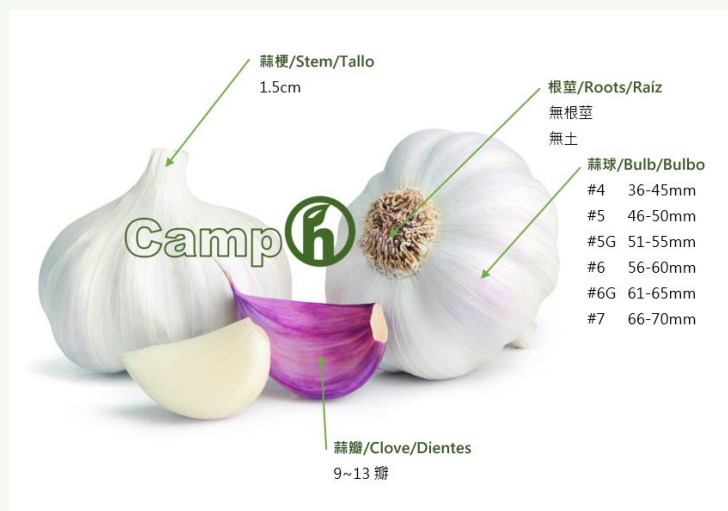


En el mercado mundial, el principal abastecedor es China, participando con un 78%, mientras que Argentina se ubica en segundo lugar, con una participación del 7 %.

En Mendoza existen 2000 agricultores dedicados a esta actividad, que ocupa entre 12.000 y 15.000 hectáreas en todo el territorio nacional. De la producción argentina, se exporta alrededor del 70%, un 10% se destina a semilla y el resto se destina al mercado interno, donde prácticamente se consume en fresco.

Son cinco variedades en total ya que dentro de las asiáticas hay ajo blanco y colorado, y como variedad europea se suma también a estas dos el ajo castaño. Mendoza es famosa por producir de excelente calidad las variedades de ajo europeo blanco y colorado.

Las variedades de ajo dependen del país donde han sido originadas, pero se dividen en dos grandes grupos, las asiáticas y las europeas, Argentina es productora de las dos. Las asiáticas son de ciclo corto, lo que cuesta menos plata, es más rústica con buenos niveles de producción mientras que las europeas son más nobles, pero son de ciclo largo y más sensibles, con más sabor y más capacidad de guarda. Cuyo ciclo va de octubre a septiembre y su valor oscila según lo determine el mercado internacional.



Estándar de calibre	
Calibre	Medida
#3	35 mm Top
#4	36-45 mm
#5	46-50 mm
#5G	51-55 mm
#6	56-60 mm
#6G	61-65 mm
#7	66-70 mm
#8	71 mm Up



Bolsa de red  
20Kg (Bruto 21)  
S/Pallet 1250 bolsas  
Peso 26250Kg



Caja de plástico  
10kg (Bruto10.50)  
C/Pallet 2200 cajas  
Peso 23100Kg  
S/Pallet 2400 cajas  
Peso 25200Kg



## CATALOGO AJO ARGENTINO

- *Ajo colorado / Red garlic*
- *Ajo morado / Purple garlic*
- *Ajo blanco / White garlic*



### AJO ARGENTINO



Producto :	Ajo colorado / Red garlic
Descripción :	Presenta la piel de protección de los dientes de color rojo intenso.
Código :	HC-2020001
Presentación :	Caja de plástico aireado · por caja 10kg (Bruto 10.50Kg)
Cosecha :	Diciembre de cada año
Origen :	Industria Argentina
Beneficios :	Es de sabor más fuerte que las demás variedades y puede conservarse por más tiempo.
Certificación :	No infectado con <i>Ditylenchus dipsaci</i> (Kuhn) Filipjev No infectado con <i>Rhizoglyphus echinopus</i> Fumouze and Robin
Conservación :	Mantenga en lugar fresco y seco y al abrigo de la luz
Vencimiento :	Ver el envase.

### AJO ARGENTINO



Producto :	Ajo morado / Purple garlic
Descripción :	Su aspecto es morado y tiene un sabor suave. Es de duración intermedia.
Código :	HC-2020002
Presentación :	Caja de plástico aireado · por caja 10kg (Bruto 10.50Kg)
Cosecha :	Noviembre de cada año
Origen :	Industria Argentina
Beneficios :	Del Tipo Chino (grupo ecofisiológico 2) con hojas envolventes blanco con gruesas estrías moradas de intenso aroma y picante. Cabeza de tamaño medio de forma redonda y uniforme, con 8 - 10 dientes ligeramente curvados, recubiertos de pieles brillantes de intenso color violeta o morado, de escasa conservación en frío.
Certificación :	No infectado con <i>Ditylenchus dipsaci</i> (Kuhn) Filipjev No infectado con <i>Rhizoglyphus echinopus</i> Fumouze and Robin
Conservación :	Mantenga en lugar fresco y seco y al abrigo de la luz
Vencimiento :	Ver el envase.



## CATALOGO AJO ARGENTINO

- *Ajo colorado / Red garlic*
- *Ajo morado / Purple garlic*
- *Ajo blanco / White garlic*



### AJO ARGENTINO



- Producto : Ajo blanco / White garlic
- Descripción : Su bulbo es de color blanco, como así también la piel de los dientes.
- Código : HC-2020003
- Presentación : Caja de plástico aireado · por caja 10kg (Bruto 10.50Kg)
- Cosecha : Octubre de cada año
- Origen : Industria Argentina
- Beneficios : Aroma intenso y sabor suave, de mediana pungencia, con muy buena conservación frigorífica.  
Del tipo de los ajos Noble(grupo ecofisiológico 3), con características de color blanco intenso, bulbo con buen aspecto circular chato
- Certificación : No infectado con *Ditylenchus dipsaci* (Kuhn) Filipjev  
No infectado con *Rhizoglyphus echinopus* Fumouze and Robin
- Conservación : Mantenga en lugar fresco y seco y al abrigo de la luz
- Vencimiento : Ver el envase.

**HCampos S.R.L.**

Address : Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web:www.hcampo.com

