

FRUTILLA IQF

Frutilla congelada · Fragaria × ananassa · Fruta congelada IQF



Bolsa de 1 kg · imagen referencial

Frutilla despalillada de la Región de Ñuble, lavada y congelada entera a -18 °C. Llega suelta, con el color y la forma con que salió del campo.

FORMATOS

Caja 10 × 1 kg · Caja 4 × 2,5 kg · Granel 1 × 13,62 kg

CONSERVACIÓN

-18 °C o menos

DISPONIBILIDAD

Disponible todo el año

1. Especificaciones del producto		DATOS TÉCNICOS	
Presentaciones	Entera, despalillada	Origen	Región de Ñuble, Chile
Proceso	Selección, lavado, congelado	Método de congelado	IQF individual
Temperatura de conservación	-18 °C	Detección de metales	Sí
Trazabilidad	Por lote y productor		

2. Formatos de venta		CÓMO SE DESPACHA
Formato	Contenido	Peso neto por caja
Caja 10 × 1 kg	10 bolsas de 1 kg	10 kg
Caja 4 × 2,5 kg	4 bolsas de 2,5 kg	10 kg
Granel 1 × 13,62 kg	1 bolsa interior de 13,62 kg	13,62 kg

3. Almacenamiento y manipulación		CONSERVACIÓN
Temperatura	-18 °C o menos, con cadena de frío continua hasta su uso	
Descongelado	Una vez descongelado, mantener refrigerado y no volver a congelar	

Ficha referencial, versión 01 (octubre 2026). Para variedad, vida útil, calibre, Brix y tolerancia de defectos, consulta con el equipo comercial de Best Food.