



JÍCAMA

En Coliman tenemos más de **54 años** de experiencia en el cultivo, empaclado, comercialización y liderazgo en ventas y distribución de frutas y verduras en México y en todo el mundo.

Picada, en cubos, cortada en barras finas, crudas o cocidas, la jícama es versátil y excelente en snacks, ensaladas, col, sopas y con otras verduras y frutas. La temperatura ideal para jícama es de 65 ° C.



Zona de Producción: Nayarit

País de origen: México

Disponibilidad: Octubre a Julio

Certificación: primus 

BENEFITS

- Excelente fuente de fibra y vitamina C.
- Bajo en calorías pero alto en algunos nutrientes vitales.
- Promueve el crecimiento de bacterias "buenas" que mantienen un colon sano y una inmunidad equilibrada
- Tiene un índice glucémico muy bajo, la jícama es un excelente alimento para los diabéticos y bajo en calorías para aquellos interesados en la reducción de peso

CONTÁCTANOS COLIMAN PRODUCE INC.
TELÉFONO: 619 424 7148
FAX: 619 424 9975
produce@coliman.com
www.coliman.com