



## FRUTAS Y VEGETALES CORTADOS FRUITS AND VEGETABLES FRESH CUT



Coliman Fresh Cut ofrece productos frescos y listos para su consumo. Las presentaciones son adecuadas para la industria de la alimentación y el retail. CFC cumple con las certificaciones sanitarias y de seguridad alimentaria necesarias para la exportación e importación de nuestros productos a Estados Unidos y México.

*Coliman Fresh Cut offers fresh and ready- to-eat products, presentations are suitable for the food industry and retail. CFC complies with health and food safety certifications for the export and import of our products to the United States and Mexico.*

Contamos con la certificación HACCP por parte de Primus Lab GFS.  
We are HACCP certified by Primus Lab GFS.





## Piña / Pineapple

**Presentación / Presentation:**  
311.84 gr / 11 oz

**Vida de anaquel / Shelf life:**  
12 días / 12 days



## Manzana Gala / Gala Apple

**Presentación / Presentation:**  
141.75 gr / 5 oz

**Vida de anaquel / Shelf life:**  
15 días / 15 days



## Manzana Verde / Granny Smith Apple

**Presentación / Presentation:**  
141.75 gr / 5 oz

**Vida de anaquel / Shelf life:**  
15 días / 15 days



## Mango (Temporada / Season)

**Presentación / Presentation:**  
170 gr / 6 oz

**Vida de anaquel / Shelf life:**  
12 días / 12 days



## Apio y Zanahoria / Celery and Carrot

**Presentación / Presentation:**  
227 gr / 8 oz

**Vida de anaquel / Shelf life:**  
12 días / 12 days



## Jícama, Pepino y Zanahoria / Jícama, Cucumber and Carrot

**Presentación / Presentation:**  
226 gr & 453 gr / 7.9 oz & 15.97 oz

**Vida de anaquel / Shelf life:**  
10 días / 10 days

Todos los empaques incluyen fecha de consumo y código de barras. Todos nuestros productos están sanitizados y libres de conservadores, se conservan únicamente cuidando su cadena de frío. All packing includes a best before and Code /All of our products are sanitized and free of preservatives and utmost care is taken to ensure an uninterrupted temperature controlled supply chain (cold chain).

### Storage Condition / Condiciones de Manejo

Consérvese en su empaque original en refrigeración a una temperatura de 3°C - 5°C. Conservar en refrigeración, al no cumplir con este parámetro afecta la vida de anaquel. Keep product in its original package during transportation and storage. Storage temperature of 3 - 5°C / 38 - 40°F. Once opening packaging, product must be consumed.

Méxicali, Baja California, México Tel +52 (686) 562 02 03

[fresh.cut@coliman.com](mailto:fresh.cut@coliman.com)