

Tiro



Arveja

Rica en fibra, proteína, hierro y vitamina E

Nombre científico: *Pisum sativum*

Grupos productores: Comunidades de las provincias de Chimborazo, Bolivar, Cotopaxi, Tungurahua y Cañar (Ecuador)

Capacidad de producción anual total

Época de siembra: Mayo a Agosto

Época de cosecha: Mediados de Noviembre

Ciclo de producción en meses: 3 meses

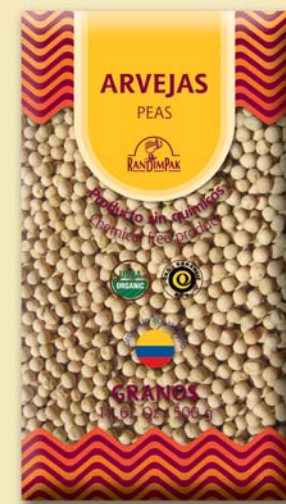
Color predominante: Verde

Tipo de empaque: Funda de polietileno / Polipropileno

Precaución de transporte: Proteger el producto de las intemperies (lluvia, viento, humo) y no transportar con productos que liberen olores y puedan contaminar el alimento.

Condiciones de almacenamiento: El almacenamiento se realiza en ambientes frescos y secos. Se debe prevenir la presencia del gorgojo usando aceite de mesa, ceniza o fosforo de aluminio. El almacenamiento de producto terminado debe almacenarse en ambientes frescos y secos

Uso y aplicación del producto: Consumo directo en la preparación de alimentos



Características	Valores (/100g)
Agua	78%
Proteínas	6%
Grasas	0.5%
Carbohidratos	55 g
Fibra	2%
Na	2 mg
K	300 mg
Calcio	25 mg
Fósforo	120 mg
Hierro	2 mg
Tiamina	0.3 mg
Riboflavina	0.15 mg
Acido fólico	78 ug
Vitamina A	50 mg



Retiro



Pea

Rich in proteins, iron and vitamin E.

Scientific Name: *Pisum sativum*

Producing groups: Communities of the provinces of Chimborazo, Bolivar, Cotopaxi, Tungurahua and Cañar (Ecuador)

Capacity of total annual production

Time of sowing: May to August

Time of harvest: November

Cycle of production in months: 3 months

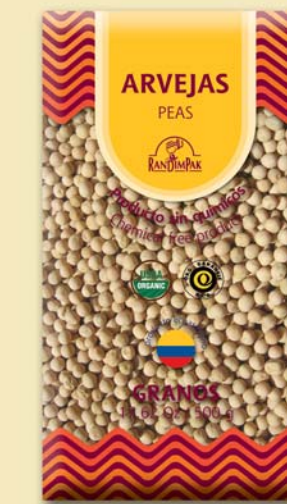
Predominant Color: Green

Type of package: Polyethylene Bag / Polypropylene

Transport Precautions: Protect the product of the atmosphere factors such as rain, wind, smoke, and not to be transported with products that release scents and can contaminate the food.

Storage Conditions: The storage is made in fresh and dry atmospheres. The presence of the weevil should be avoided with the use of table oil, ash or Aluminum Phosphide. The finished product must be stored in fresh and dry atmospheres.

Use and application of the product: Direct consumption in the food preparation



Characteristics	Values (/100g)
Water	78%
Proteins	6%
Fat	0.5%
Carbohydrates	55 g
Fiber	2%
Sodium	2 mg
K	300 mg
Calcium	25 mg
Phosphorus	120 mg
Iron	2 mg
Thiamine	0.3 mg
Riboflavin	0.15 mg
Folic acid	78 ug
Vitamin A	50 mg

