



# Ejote Largo Chino

**Nombre Científico:** *Vigna unguiculata subsp*

**Variedad / Tipo:** *Matahari*

**Familia:** *Fabaceae*

**Origen:** El ejote largo de Chino es originario del sur de Asia y prospera en las regiones tropicales y subtropicales de todo el mundo.



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**Características Organolépticas y Físicas:** Estas vainas tienen una forma cilíndrica y alargada con una textura suave en su exterior. Su cáscara es de color verde claro. En su interior contiene guisantes succulentos de color verde lima con una forma similar a la de los guisantes.

**Detalles de producción:** Ventana de producción: Todo el año en climas tropicales  
Tipo de producción: Campo abierto

**Características de Almacenamiento y Conservación:** El producto se almacena a una temperatura de 8 a 10°C. Para conservar fresco es necesario mantener esta temperatura durante el traslado de la carga.

**Vida de anaquel:** De 10 a 15 días con temperatura controlada (5 días de traslado / 10 días de anaquel).

**Empaque ó Presentación:** Se manejan cajas de cartón de 4 kg y de 13 kg  
Cajas por Paleta:  
Cajas de 4 kg: 99  
Cajas de 13 kg: 30

## Características Físicoquímicas:

Características Físicoquímicas:		
Tamaño por porción	100g	
<b>Calorías</b>	50	
		Valor *
<b>Grasa Total</b>	g	0
<b>Carbohidratos Totales</b>	g	8-8.5
Fibra	g	0
Agua	%	80-90
<b>Proteína</b>	g	3-3.5
Vitamina	mg	30
Calcio	mg	44
Hierro	mg	0.2
Fósforo	mg	30

### DATO CURIOSO

*En la cocina china, este tipo de ejote puede prepararse en una variedad de platos regionales y es considerado un ingrediente crucial para algunos platillos representativos de la cultura.*

