



# GRÁFICO DEL AGUACATE



## 1 ETAPA: DURO

Acabado de cosechar y muy duro sin ningún ceder. Cinco días o más hasta que se madure si se mantiene a temperatura ambiental. No se recomienda para ninguna aplicación para este tiempo.



## 2 ETAPA: PRE-ACONDICIONADO

La maduración está comenzando, pero todavía está bien firme. Cuatro a cinco días hasta que se madure si se mantiene a temperatura ambiental. Ideal para las tajadas fritas o para escabechar.



## 3 ETAPA: ROMPIEMIENTO

Madurándose activamente, pero todavía firme y cede un poco a la presión. Dos días hasta que se madure si se mantiene a temperatura ambiental. Excelente para el ceviche, las ensaladas, y los rollos.



## 4 ETAPA: MADURO FIRME

Maduro y cede levemente a la presión suave. Mejor para las tajadas y los cubos. Utilice en guacamole o sushi.



## 5 ETAPA: MADURO

Maduro y cede fácilmente a la presión suave. Ideal para las salsas, los aderezos, y los batidos.