



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: ROMPIMIENTO



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.