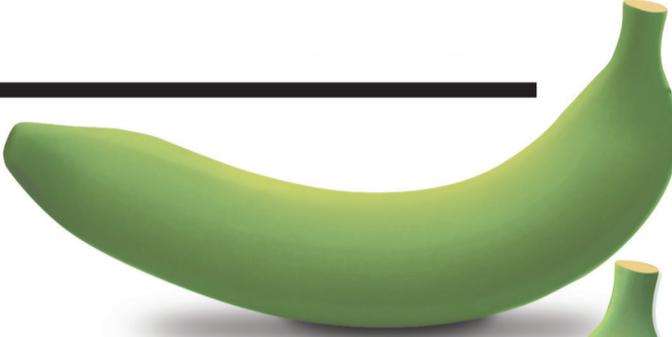
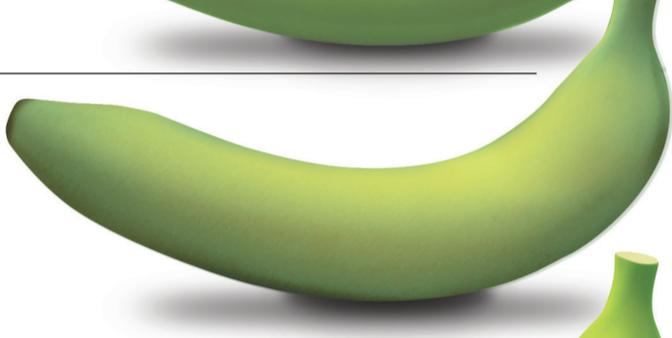
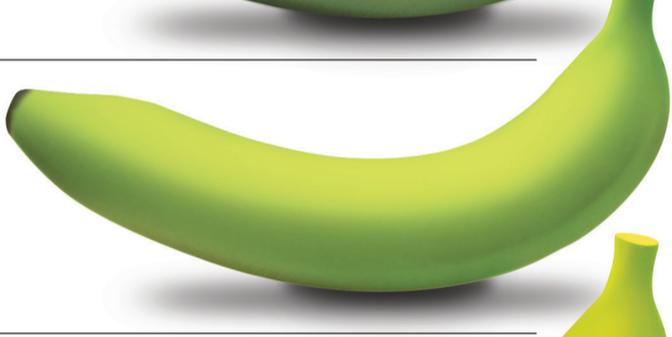
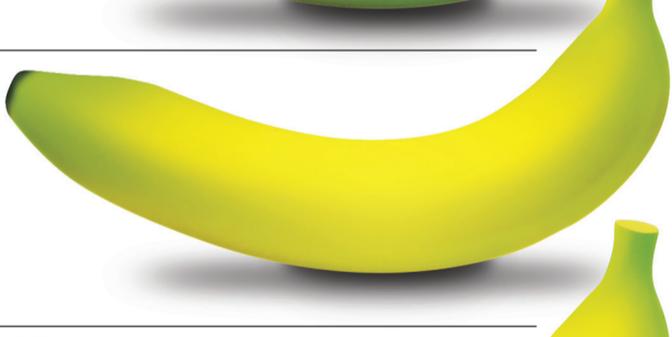
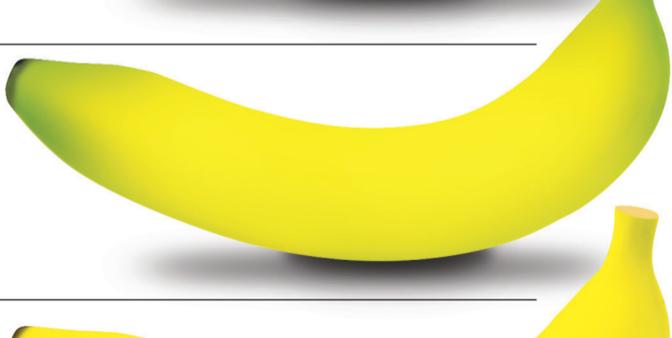




## Guia de Maduración del Plátano

1	Verde		Color normal al momento de llegar a las camaras de refrigeración.
2	Verde Claro		Primer cambio de color durante el proceso de maduración.
3	Mitad Verde Mitad Amarillo		Es el cambio de color que indica el momento ideal para enviar al distribuidor.
4	Mas amarillo que verde		Color indicativo para ser enviado a los exhibidores. Temperatura Ideal 13°C - 14°C
5	Amarillo con puntas verdes		Ideal para la exhibición limpio y atractivo para su venta.
6	Totalmente amarillo		Ideal para consumo, Disfrute del delicioso platanos de León
7	Amarillo con puntos cáfes		Los platanos están en su máxima madurez, el más dulce sabor y excelente valor nutritivo.