

Con esta compra ayudas
a que no desaparezca
nuestro pueblo.

¡Muchas gracias por formar
parte de nuestra empresa!

A través del cultivo y comercialización de aguacates de primera calidad, generamos actividad económica que revitaliza los pueblos de nuestra comarca y, por supuesto, protege nuestro medio ambiente a través de prácticas de agricultura regenerativa.



Para mejorar la experiencia de degustación de nuestros aguacates, te compartimos unos **sencillos consejos que te ayudarán a consumirlos en su momento óptimo:**

Está dentro de las variedades conocidas como de "piel verde" que oscurece ligeramente al madurar. Un aguacate que destaca por su sabor suave, muy apropiado para cremas y guacamole. Un aguacate cremoso y con poca grasa.

¿Cómo saber si está listo para consumirse?

Estos aguacates de variedad BACON se recolectaron hace 24h y, cuando los recibes, todavía no están maduros, tardan entre 7/10 días en madurar desde que los cosechamos (los cortamos del árbol); y a diferencia de los de importación, estos van directos del árbol a tu mesa. Para que calcules tú mismo, puedes consultar la fecha de recolección exacta en la etiqueta del frontal de nuestra caja.

1.- Por el color.

Esta variedad es lisa, de color verde oscuro, y no cambia con la maduración, así que, en este caso no podemos guiarnos por el color pero si por el tacto.

2.- Por el tacto.

Si al presionar ligeramente la piel no cede ni un poco, es señal de que debes esperar. Si, en cambio, se hunde un poco, ya es momento de comerlo. Un aguacate muy blando se ha excedido de tiempo.

3.- Por el tallo.

Un rabillo que se retira con facilidad o que exhibe un color amarillento es un aguacate apto para consumo inmediato. Si está negro es que está pasado.

Deseamos que disfrutes de la experiencia y vuelvas a repetirla, a nosotros nos ayuda a proteger nuestro pueblo y sus gentes.

Este proyecto se origina en Bolulla, con la iniciativa Bolulla Valley.