



Confituras Palmelita - Buen Grano S.L.

Carretera General 171
E- 38250 Bajamar / Tenerife
Telf. (+34) 922 150355
Fax (+34) 922 546112
E-Mail: confituras@palmelita.es

Confituras Palmelita de Papaya

El secreto para obtener la calidad de nuestras Confituras Palmelita se haya en el origen de la materia prima. En este caso la papaya, componente principal, se cultiva desde hace varios años en plantaciones locales de Tenerife que se extienden por varias hectáreas y donde los papayos dan fruto a lo largo de todo el año.



Pocos lugares del mundo reúnen los requisitos que requiere este tipo de frutal. Sin embargo, y de forma singular, se ha hecho posible el desarrollo de la producción y el comercio local de papayas en Canarias, gracias al microclima y a la dedicación

de los agricultores de la zona.

Dadas estas extraordinarias condiciones, en Confituras Palmelita creemos en las posibilidades de nuestra tierra para producir calidad. Por eso hemos querido respaldar los cultivos locales de la isla de Tenerife elaborando nuestras Confituras Palmelita con la mejor selección de frutas. Sabemos que el secreto para ofrecer la mejor clase de productos está en el origen, en la calidad de las materias primas. Por eso, para elaborar nuestra Confitura de Papaya, distinguimos los mejores frutos desde el momento de su nacimiento, para que el resultado conserve su sabor natural así como sus mejores propiedades.





Confituras Palmelita - Buen Grano S.L.

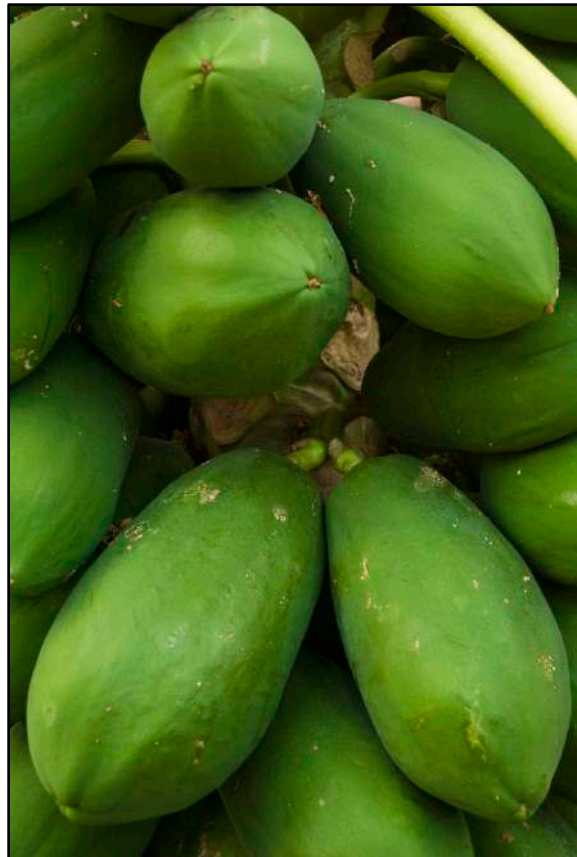
Carretera General 171
E- 38250 Bajamar / Tenerife
Telf. (+34) 922 150355
Fax (+34) 922 546112
E-Mail: confituras@palmelita.es



Curiosamente, la selección del mejor producto, se realiza desde antes de que podamos ver la papaya: las flores que preceden al fruto determinan la forma y calidad que tendrá la papaya. Así que, una

por una, en los invernaderos de donde provienen, se analiza la morfología de cada flor y se escogen a mano sólo aquellas que vayan a dar frutos de calidad y bien formados. Sólo de esta forma se cuida la calidad de nuestra fruta desde el primer momento.

De las mejores flores comienzan a crecer unos frutos cuya forma ya se asemeja a la papaya madura. Pacientemente la fruta va creciendo y cambiando su color a medida que alcanza su estado de recolección. Aquellas que ya están listas para recoger son las más bajas de la planta y se distinguen a primera vista por su cambio de color. Éstas serán las que se recolectarán para llegar a nuestro obrador en cuestión de horas: fruta natural, fresca y de temporada.





Confituras Palmelita - Buen Grano S.L.

Carretera General 171
E- 38250 Bajamar / Tenerife
Telf. (+34) 922 150355
Fax (+34) 922 546112
E-Mail: confituras@palmelita.es



Cada una de estas plantas se cuida de forma que puedan producir alrededor de 100 kilos de papayas al año y llegan a medir 10 metros de altura, característica que dificulta en gran medida las labores de recolección, puesto que las papayas crecen cada vez desde más arriba. Es un trabajo duro, pero también delicado y minucioso, y que resulta recompensado tanto por la obtención de una fruta de gran calidad como por la exclusividad de la misma.



Confituras Palmelita - Buen Grano S.L.

Carretera General 171
E- 38250 Bajamar / Tenerife
Telf. (+34) 922 150355
Fax (+34) 922 546112
E-Mail: confituras@palmelita.es

Así es como aquellos frutos de mayor calidad son los que en Confituras Palmelita seleccionamos de forma esmerada para que la calidad de nuestros productos sean óptimos. Las excelentes cualidades de estas frutas así como nuestra larga trayectoria en la preparación de confituras son los fundamentos esenciales para obtener la mejor obra.



En Confituras Palmelita hemos querido apostar por el comercio local y esto nos permite que el tiempo que transcurre entre la recolección y la elaboración de nuestros productos sea mínima. Las Confituras Palmelita se elaboran en Canarias de manera artesanal,

con nuestra fórmulas maestras, sin conservantes ni colorantes, de forma que el aroma e intensidad natural del sabor de estas frutas se conserva en cada gramo de nuestras confituras.

