



Watermelon A Cut Above the Rest!

Manejo

1. Lave muy bien sus manos con agua y jabón
2. De acuerdo a la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos), lave TODOS los vegetales y frutas, incluyendo sandía con cáscara, con agua fría de la llave antes de cortarlas o comerlas; no se le olvide secarlas también
3. Lave todas las áreas y equipo que tengan contacto con los alimentos, como tablas para cortar, barras de cocina, peladores y cuchillos, con agua caliente y jabón para evitar la contaminación cruzada
4. Mantenga la temperatura. Si la sandía está a temperatura ambiente al momento de recibirla, manténgala así. Si estaba en refrigeración, manténgala fría.
5. Cubra y refrigere cualquier corte de sandía inmediatamente

Rendimiento

Tazas: Hay aproximadamente 3.2 tazas por medio kilo así que obtendrá aproximadamente 17 porciones de 2 tazas por medio kilo.

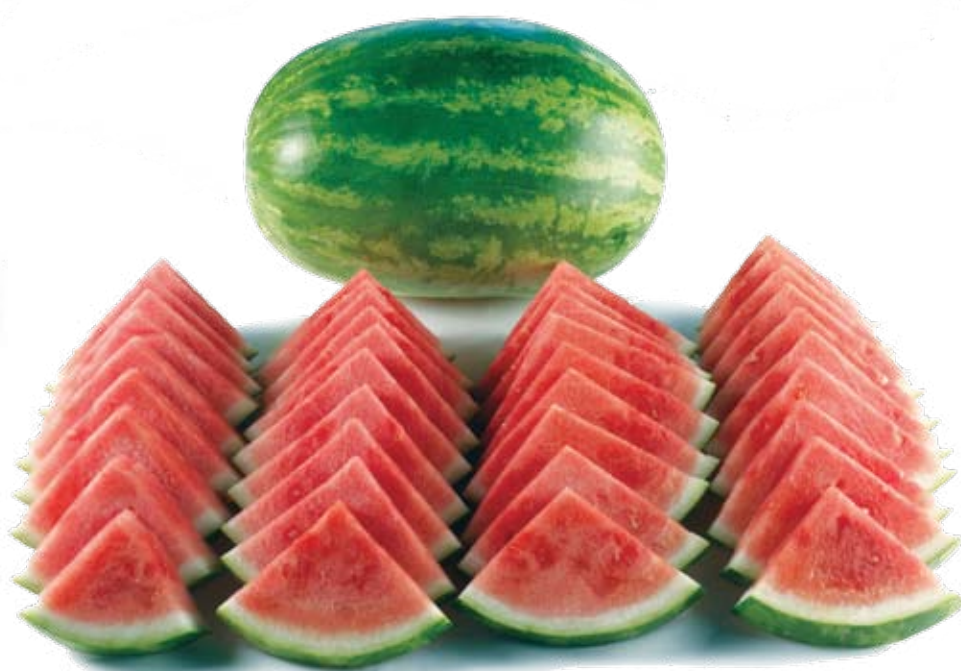


Rendimiento por Porcentaje en Peso:

Una sandía entera contiene 70% de pulpa comestible + 30% de cáscara. Por ejemplo, una sandía promedio de 10 kilos rinde 7 kilos de fruta, dejando 3 kilos de cáscara.



Una sandía de 6 kilos rinde 30 porciones de 1 taza ó 40 rebanadas.



Una sandía de 6 kilos rinde aproximadamente 40 rebanadas de 99 gramos.



¡Fresca!



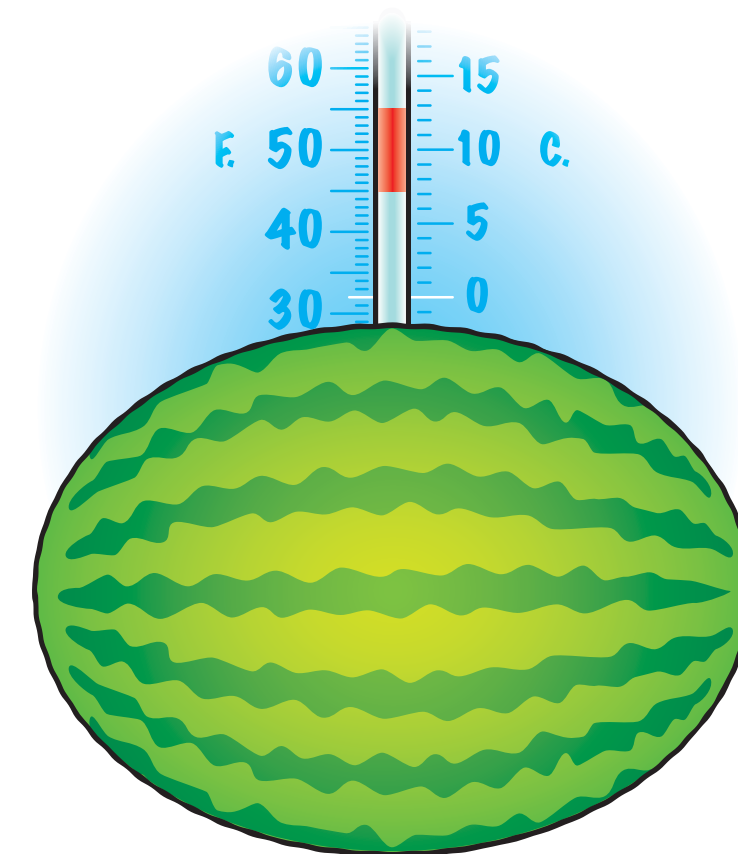
Almacenamiento

Almacene las Sandías a una Temperatura Cálida.

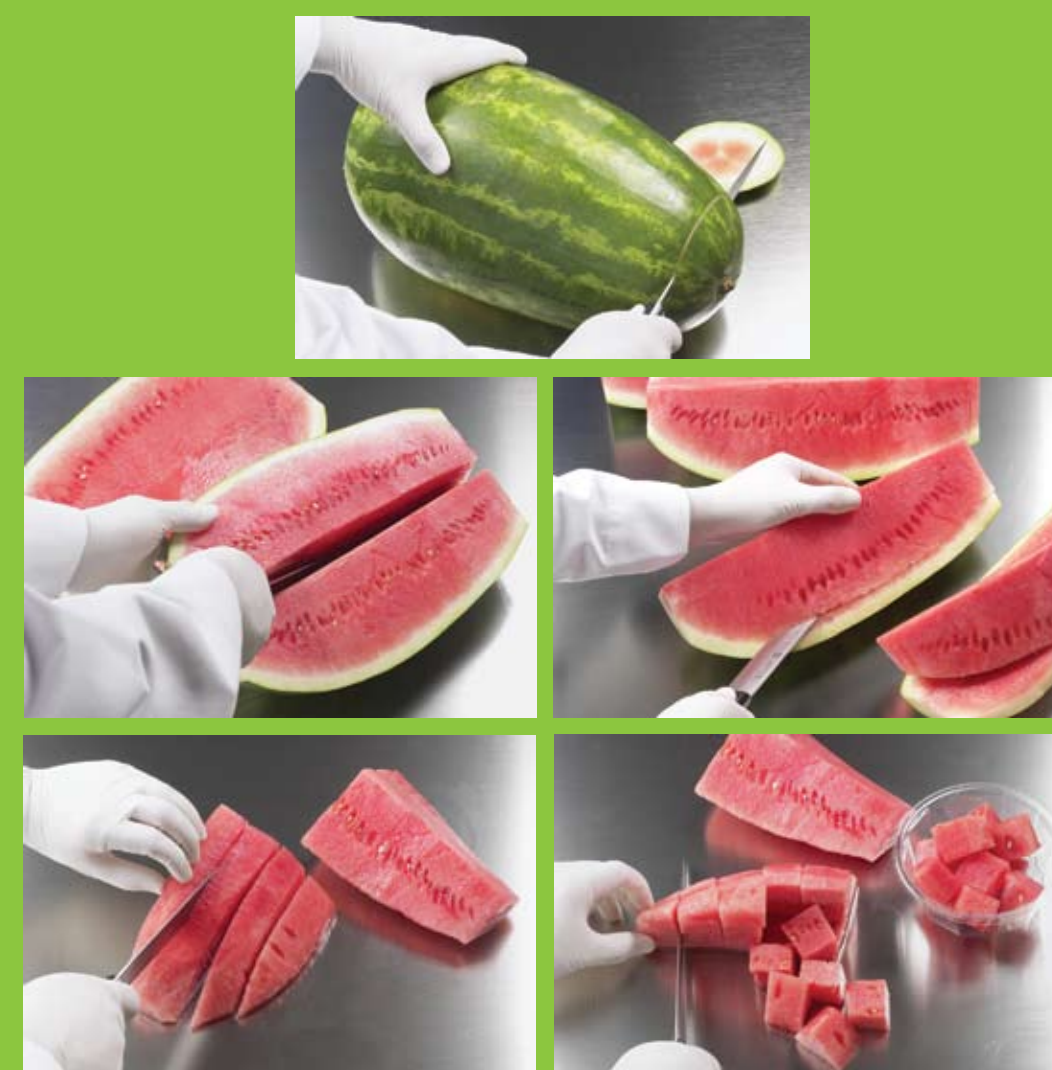
Las sandías necesitan un clima más "tropical." La temperatura ideal es 12.8°C, sin embargo las sandías enteras pueden durar de 7 a 10 días a temperatura ambiente. Si las almacena por mucho tiempo perderán sabor y textura. Después de cortar una sandía puede envolverla y almacenarla a 2°C - 3.9°C hasta por 3 ó 4 días.

Temperaturas más Bajas Provocarán Daños por Frío.

Después de dos días a 0°C, las sandías desarrollan un sabor desagradable, se hacen huecas y pierden color. Al congelarlas, la cáscara se pudre causando una textura pastosa y aguada.



Easy to Cut



For more information visit www.watermelon.org.