

A vibrant photograph of several watermelon slices in a white bowl, garnished with fresh mint leaves. The background is a bright blue wooden surface. A small pink circle is visible in the top left corner of the image.

Watermelon 🍉

Every Day!

How to prep, share, select & sell

watermelon.org

A photograph of several slices of watermelon and cucumber in a white bowl, garnished with fresh mint leaves. The bowl is placed on a light blue wooden surface. The text is overlaid on the image.

iSandía

todos los días!

**Como preparar, compartir,
seleccionar & vender
watermelon.org**

Food Safety

Store and display whole watermelon at 45°F–55°F (7°C–13°C).

Display cut watermelon in refrigerated cabinets at 37°F–39°F (3°C–4°C). If using ice beds, bury containers in the ice. Exposed containers warm quickly to room temperature, reducing shelf life and increasing food safety risks.

Before cutting, store watermelons at 46°F (8°C). Wear sanitary gloves, a clean apron and a hair net. Sanitize the stainless steel work surface and sharp knife. Then, wash under clean, running water and pat dry.



Manejo Seguro de la Sandía:

Almacene y exhiba sandías enteras a 45°F–55°F (7°C–13°C).

Exhiba sandías cortadas en gabinetes refrigerados a 37°F–39°F (3°C–4°C). Si utiliza camas de hielo, entierre los contenedores en el hielo. Los contenedores expuestos se calentarán rápidamente a temperatura de salón, reduciendo su vigencia, aumentando así los riesgos en el manejo seguro del alimento.

Antes de cortarlas, almacene las sandías a 46°F (8°C). Utilice guantes sanitarios, un delantal limpio y una redcilla en el pelo. Limpie higiénicamente la superficie de acero inoxidable y un cuchillo afilado. Luego, lave la sandía bajo agua limpia y corriente y séquela.

Cut It Up

1

Cut off the ends, providing a base and access to the peel and rind.

2

Angle the knife, placing it where the white rind meets the red flesh and following the curve of the fruit, cut off the rind.

3

Cut the whole watermelon into disks, widthwise in the desired size of cubes.

4

Lay the disks face down, pushing the smaller disks to one side and cut same size strips in both directions.

Prep

Córtela

1

Corte los extremos, proveyendo una base y acceso a la cáscara y la corteza.

2

Incline el cuchillo, colocándolo donde la corteza blanca se encuentra con la pulpa roja y siguiendo la curva de la fruta, corte la corteza.

3

Corte la sandía entera en discos, a lo ancho en el tamaño deseado de cubos.

4

Coloque los discos boca abajo, empujando los discos más pequeños hacia un lado y corte tiras del mismo tamaño en ambas direcciones.

Share

Everyday Value

At only 16 cents per serving, watermelon is the #1 budget-friendly fruit!*



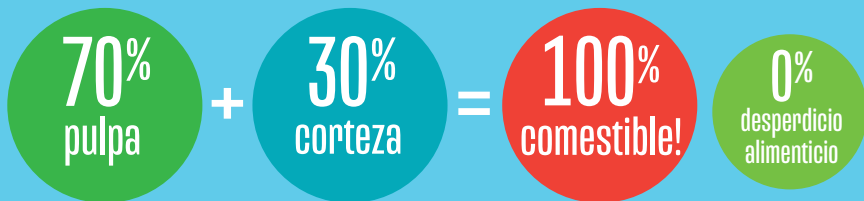
Find endless recipes for watermelon flesh, juice and rind at watermelon.org

*Source: IRI FreshLook Data, 2020

Compartir

Valor Diario

A solo 16 centavos por porción, la sandía es la fruta #1 más económica!*



Encuentre un sinfín de recetas para la pulpa, jugo y corteza de la sandía en watermelon.org

*Source: IRI FreshLook Data, 2020

Share

Always in Season

Watermelon is more than just a summer fruit. Consumers can enjoy it all year long because it is grown in warm areas from Florida to Guatemala.



Discover seasonally-inspired recipes!
Visit watermelon.org

Compartir



Siempre en Temporada

La sandía es más que una fruta de Verano. Los consumidores la pueden disfrutar durante todo el año, porque es cultivada en las áreas tibias desde Florida hasta Guatemala.



¡Descubra recetas inspiradas en la temporada!
Visite watermelon.org



Share

Health & Hydration

only 80
calories

per 2-cup serving of cubes.

0%

cholesterol, fat and sodium.

92%

water!



Watermelon is American
Heart Association Heart-
Check Certified.

Compartir



Salud & Hidratación

solo **80**
calorías

por una porción de 2 tazas de cubos.

0%

colesterol, grasa y sodio.

92%

agua!



La sandía esta certificada por la
Asociación Americana del Corazón
(American Heart Association) como un
alimento saludable para el corazón

Share

Vitamins & Antioxidants

8%

Vitamin A
for healthy
eyes & skin

25%

Vitamin C,
an antioxidant that
supports immune
health

8%

Vitamin B6,
which helps
support red blood
formation

Compartir

Vitaminas & Antioxidantes

8%

Vitamina A
para ojos y piel
saludables

25%

Vitamina C,
un antioxidante que
apoya la salud
inmunológica

8%

Vitamina B6,
que ayuda a mantener
la formación de
glóbulos rojos en
la sangre

Choose the Best

Select

Easy as 1, 2, 3!

1

Look it over.

A firm watermelon free from bruises, cuts or dents is best.

2

Lift it up.

It should be heavy for its size. Most of its weight is water!

3

Turn it over.

Make sure it has a creamy, yellow spot on its underside.



That's where it sat on the ground and ripened in the sun!

Seleccione

Escoja la Mejor

Tan fácil como 1, 2, 3!

1

Revísela.

Una sandía firme libre de magulladuras, cortes o abolladuras es lo mejor.

2

Levántela.

Debería ser pesada para su tamaño. ¡La mayor parte de su peso es agua!

3

Voltéela.

Asegúrese de que tenga una mancha amarilla cremosa en su parte inferior.



¡Ahí es donde se sentó en el suelo y maduro en el sol!

Top 5 Retail Tips

- 1 Easy to reach. Easy to sell.**
Use drop down panels and transfer hard to reach watermelons to the top of the next full bin.
- 2 Lose the leaking watermelons.**
- 3 Keep watermelons away from bananas.**
Bananas emit ethylene gas, which changes the flavor and appearance of watermelons.
- 4 Display whole & cut watermelons side by side.**
- 5 Ensure the tastiest watermelon.**
Continue cold chain if applicable for whole watermelons. Always keep fresh cut refrigerated.

5 Consejos Importantes para Comercializar la Sandía

- 1 Fácil de alcanzar. Fácil de vender.**
Utilice paneles desplegados y transfiera las sandías difíciles de alcanzar a la parte superior del siguiente recipiente lleno.
- 2 Elimine las sandías dañadas o que goteen.**
- 3 Mantenga las sandías alejadas de los plátanos.**
Guárdelos por separado. Los plátanos emiten gas etileno que cambia el sabor y la apariencia de las sandías.
- 4 Exhiba las sandías enteras y cortadas una al lado de la otra.**
- 5 Asegúrese de tener la sandía más sabrosa.**
Continúe con la cadena de frío, si corresponde, para las sandías enteras. Siempre mantenga refrigerado el corte fresco.

Boost Sales

1 Get Social.

Share your own promotions and tap into the Watermelon Board posts, tweets and videos @watermelonboard

2 Offer Samples.

Serve fresh-cut watermelon or simple recipes like Fire & Ice Salsa.

3 Merchandise.

Set up a watermelon display—include recipes, health benefits information and storage tips.

Scan here for FREE POS Materials. 
Or, find at watermelon.org/Retailers



Aumente sus Ventas

1 Socializa.

Comparta sus propias promociones de sandías y conéctese con las publicaciones, “tweets” y videos del Watermelon Board @watermelonboard

2 Ofrezca Muestras.

Sirva sandía fresca en rodajas o recetas simples como Fire & Ice Salsa.

3 Mercadeo.

Prepare una exhibición de la sandía—incluya recetas, información sobre los beneficios para la salud de la sandía e información sobre su almacenamiento.

Encuentre nuestros materiales para el punto de venta (POS) en watermelon.org/Retailers

