

UNIVERSIDAD DEL MANGO



COMERCIALIZACIÓN Y MANEJO DEL MANGO

Apuntes de Clase



- El mango está disponible todo el año
- No piensen en el mango como algo exótico
- Consideren sacar el mango fuera de la sección de tropicales y colocarlo en su escaparate regular de frutas
- Tengan más de una variedad de mango en su inventario
- Manejen el mango con cuidado para evitar magulladuras o frutos “apachurrados”
- No apilen frutas pesadas como la piña o el coco arriba del mango en un escaparate inclinado
- Nunca deben apilar el mango más de dos capas
- No exhiban el mango en canastas de mimbre o de alambre, ya que pueden dejar impresiones en el mango tierno
- Roten fruta vieja, arrugada, o dañada todos los días (el mango amarillo ligeramente arrugado es delicioso, y no debe descartarse)

* No refrigeren el mango en la tienda

* El mango debe mantenerse a temperatura ambiente, tanto en la trastienda como en el escaparate

* Si colocan el mango en el cuarto frío, podría sufrir lesiones por frío



Visiten mango.org/university para obtener más información



UNIVERSIDAD DEL MANGO

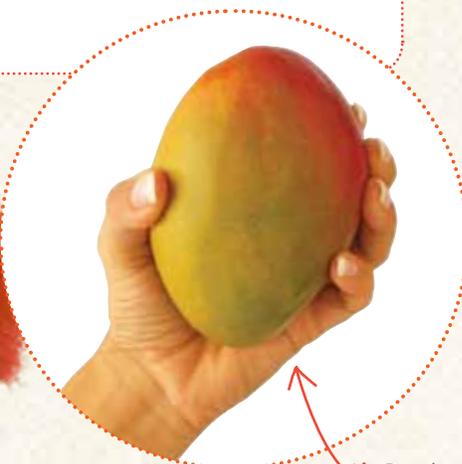


COMPARTAN LA LOCURA POR EL MANGO

Apuntes de Clase

Corte

- El mango es una de las frutas más populares del mundo
- Sus clientes pueden estar confundidos sobre cómo seleccionar, madurar, y cortar el mango
- Compartan algunos consejos con ellos y vean cómo el mango sale volando por la puerta
- No juzguen un mango por su color
- Cortar un mango es fácil una vez que aprenden algunos trucos
- El mango es delicioso como botana o en recetas para el desayuno, comida, cena o postre



Selección

- * Denle un ligero apretón para juzgar la madurez
- * Ligeramente blando = listo para comerse
- * Más firme = madúrenlo durante unos días a temperatura ambiente

Recetas



Dirijan a sus clientes a mango.org para que vean el vídeo sobre cómo cortar y toneladas de recetas

Mango.org

MANGO.ORG/UNIVERSITY