

# GUÍA DE IDENTIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN PARA FRUTERÍAS

GUÍA PARA FRUTERÍAS  
GUÍA PARA FRUTERÍAS  
GUÍA PARA FRUTERÍAS  
GUÍA PARA FRUTERÍAS



Visita nuestras webs para más información:  
[www.latanodecanarias.es](http://www.latanodecanarias.es)  
[www.clubdefruterias.es](http://www.clubdefruterias.es)  
[www.igoplatanodecanarias.es](http://www.igoplatanodecanarias.es)



## CÓMO PUEDES IDENTIFICAR PLÁTANO DE CANARIAS EN EL MERCADO MAYORISTA

Como probablemente ya sabes, todas **las cajas** de Plátano de Canarias **lleven impreso nuestro logo y el número de operador registrado**, para facilitar su identificación y trazabilidad.

### La caja

Siempre llevará el logo de Plátano de Canarias IGP y el número de operador registrado.



## POR QUÉ IDENTIFICAR PLÁTANO DE CANARIAS EN TU FRUTERÍA

Según fuentes independientes de estudios de mercado (Nielsen) identificar Plátano de Canarias IGP en tu punto de venta **aumenta el deseo de compra hasta un 10%**.

Así que no lo dudes, solicita producto etiquetado a tu proveedor habitual y diferéncialo en los mostradores. En nuestra web [www.igpplatanodecanarias.es](http://www.igpplatanodecanarias.es) podrás conocer las empresas de maduración de plátanos que forman parte de nuestro programa de etiquetado de maduradores Plátano de Canarias IGP.

### EL EXPOSITOR

Separaremos Plátano de Canarias de otros productos similares (banana, banana baby y plátanos machos). Los carteles siempre mostrarán la designación Plátano de Canarias IGP.

### ¡¡MUY IMPORTANTE!!

Legalmente, **NO** se permite identificar como Plátano de Canarias: Bananas de otras procedencias. Plátanos que no procedan de operadores registrados.

y **NO** se permite designar Plátano de Canarias como: "Plátano Canario", "Plátano procedente de Canarias" o "Plátano con origen Canarias" u otros.



## CLAVES PARA CONSERVAR PLÁTANO DE CANARIAS IGP EN TU FRUTERÍA

La conservación y exposición del producto en tu frutería es clave para la confianza de tus clientes, queremos darte algunas claves para que tu Plátano de Canarias se mantenga en perfectas condiciones:

- Mantenerlos a **temperatura de entre 15° y 20°** es lo óptimo para la conservación de los plátanos.
- Separarlo de **frutas que inducen a su maduración**, como pueden ser las manzanas, mango, melón, tomates, aguacates o ciruelas.
- Evitar que el plátano esté expuesto a **fuentes directas de calor**, como sol directo.
- **Tratar la fruta con delicadeza**, evitando golpes o roces, permite una mejor conservación, por lo que recomendamos exponer los plátanos en el mostrador sin apilar.
- Evitar en la medida de lo posible la **manipulación** del producto por parte **del cliente**.



## Y AYUDA A TUS CLIENTES A CONSERVAR LA FRUTA EN CASA

Si algo caracteriza a nuestros fruteros, es el trato al cliente. Por esta razón, te exponemos 3 fáciles consejos para que puedas guiar a tus clientes en la conservación de su fruta en casa:



- Siempre que les sea posible conservar los plátanos a una **temperatura de entre 15° y 20°**
- Evitar golpes.
- Intentar, en la medida de lo posible, que se guarden **separados del resto de frutas**.