

FICHA DE MERCADO

CHILE CHOCOLATE

Presentación al consumidor



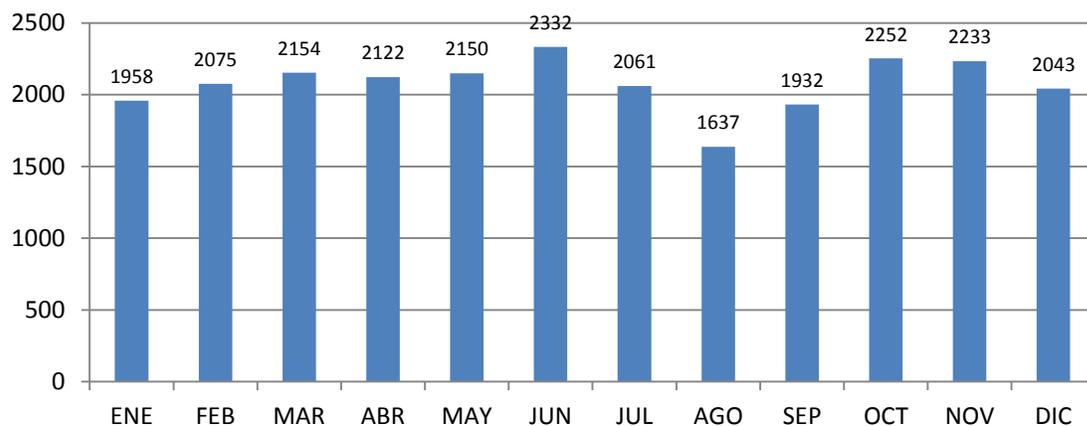
Características del producto

Nombre común	Chile chocolate (seco)
Nombre científico	Capsicum annum var. Acuminatum
Principales variedades	Criollas
Ciclo vegetativo (días)	90 (corte) y 30 (secado)
Unidad de medida (mayoristas)	Quintal
Unidad de medida (consumidor)	Libra
Empaque mayorista / consumidor	Saco o Costal / Bolsa plástica

Aspectos de Mercado

Denominación	Pequeño		Mediano		Grande	
Sección transversal (cm)	≥ 1.5	< 1.8	≥ 1.8	< 2.1	≥ 2.1	≤ 2.5
Sección longitudinal (cm)	≥ 6.5	< 8.5	≥ 8.5	< 10.5	≥ 10.5	≤ 13
Peso promedio (g)	1.07					
Vida de anaquel (días)	Prolongada con almacenaje adecuado					
Denominación Monitoreada	Sin clasificar (brillante)					
Calidad	Primera					
Consumo	Tostado y molido					

Precio promedio mensual, pagado al mayorista del 2007 al 2016 (Quetzales/quintal)



Observaciones

Es un chile conico alargado, utilizado principalmente como condimento en la preparación de tamales, preparación de chirmoles, salsas, picantes y tostado al comal para agregarlo a los frijoles parados.

Principales departamentos abastecedores

1. Jutiapa
2. Santa Rosa
3. Chiquimula



Cadena comercial

