

# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

## MALANGA PÚRPURA (*Xanthosoma violaceum*).

---

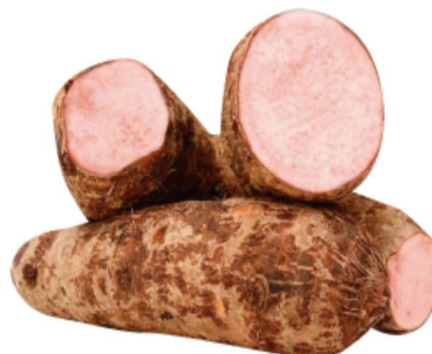
### 1. Información General del Producto

**Nombre común:** Malanga púrpura

**Nombre científico:** *Xanthosoma violaceum*

**Tipo de producto:** Tubérculo tropical

**Origen:** América tropical y el Caribe, cultivado ampliamente en regiones cálidas y húmedas de América Latina.



### 2. Descripción del Producto

La malanga púrpura es un tubérculo tropical perteneciente al género *Xanthosoma*. Se caracteriza por su pulpa de tonalidad púrpura o violácea, textura suave y sabor delicado después de la cocción.

Es un alimento altamente nutritivo y versátil en la cocina. Su contenido de carbohidratos complejos, fibra y minerales la convierte en una fuente importante de energía. Es utilizada en diversas preparaciones tradicionales y en la gastronomía moderna.

### 3. Características Físicas

- **Forma:** Ovalada o alargada
- **Color de la piel:** Marrón oscuro
- **Color de la pulpa:** Púrpura o violeta
- **Textura:** Firme en estado crudo y suave al cocinarse
- **Peso promedio:** 200 – 800 g por tubérculo

### 4. Usos del Producto

La malanga púrpura se utiliza en diferentes preparaciones culinarias:

- Sopas y caldos
- Purés
- Frituras
- Guisos tradicionales
- Harinas o derivados de tubérculos

## 5. Información Nutricional

Porción: 100 g de malanga púrpura cocida

<i>Nutriente</i>	<i>Cantidad aproximada</i>
<i>Calorías</i>	97 kcal
<i>Carbohidratos</i>	23 g
<i>Azúcares naturales</i>	0.4 g
<i>Fibra</i>	2.0 g
<i>Proteínas</i>	1.5 g
<i>Grasas totales</i>	0.2 g
<i>Colesterol</i>	0 mg
<i>Sodio</i>	6 mg

## 6. Beneficios Nutricionales

Fuente importante de **energía natural**.

- Contiene **fibra dietética** que favorece la digestión.
- Aporta **minerales esenciales** para el organismo.
- Puede contener **antioxidantes naturales** debido a su color púrpura.

## 7. Condiciones de Cultivo

- **Clima:** Tropical y húmedo
- **Temperatura ideal:** 20 °C – 30 °C
- **Tipo de suelo:** Suelos fértiles, profundos y bien drenados
- **Tiempo de cosecha:** 8 – 12 meses después de la siembra

## 8. Almacenamiento

La malanga púrpura debe almacenarse en un **lugar fresco, seco y ventilado**, evitando la exposición directa al sol y a la humedad excesiva para conservar su calidad.

## 9. Presentación Comercial

El producto puede comercializarse en:

- Tubérculos frescos seleccionados
- Sacos agrícolas o cajas de exportación
- Presentación para mercados locales o internacionales