

@guacates

¿Y usted, como vende sus aguacates?... ...¿verdes o maduros?

Continuando con la información derivada del estudio de mercado realizado a finales del 2009, a continuación podemos identificar los gustos del consumidor para



★ El 56% de los consumidores prefiere comprar el aguacate maduro y el 20% lo prefiere verde. De aquellos que lo prefieren maduro el 67% son consumidores que compran de 2 a 7 veces por semana.

★ Los hábitos de consumo determinan el estado en que compran el aguacate: Las que lo prefieren comprar maduro el 79% en el momento o al otro día. Verde lo prefieren comprar quienes les gusta que dure en el hogar, guardado.

★ La dificultad para encontrar aguacate con madurez deseada es según la forma de compra. Para aquellos que compran aguacate verde al 51% les resulta fácil encontrar el aguacate en el grado de madurez que prefiere. Pero para los que prefieren el aguacate maduro solo el 39% les resulta fácil encontrarlo y al 33% les es difícil.

★ De cada 10 personas que compra aguacates, al no encontrar el producto con la madurez deseada, 4 se van a comprarlo a otro lugar. 2 lo compran de cualquier manera y 4 no compran aguacates en ese momento

★ Las personas que compran el aguacate verde, al no encontrarlo así el 30% lo compran cómo esté y el 41% lo buscan en otra parte. Las que compran maduro, al no encontrarlo así, no compran aguacates.

★ De las personas que prefieren comprar aguacate verde y utilizan procedimiento para madurarlo el 84% lo que hacen es cubrirlo con papel o trapo. Su fuente de información de los procedimientos de maduración es la sabiduría familiar.

★ De las personas que guardan el aguacate el tiempo aproximado de almacenamiento es de 3 días.

Costalitos de pasta phylo y aguacate

Ingredientes

1 paquete	pasta phyllo
150g	mantequilla derretida
3 manojos	espinacas
1/2	cebolla fileteada
6 cucharadas	aceite de oliva
	sal
	pimienta
1/4 taza	piñones
2	aguacates Hass de Michoacán

Preparación

Lave y escurra las espinacas, corte toscamente. En un sartén caliente dos cucharadas de aceite, fría la cebolla hasta que esté transparente, añada la espinaca y deja cocinar por unos minutos, sazone con sal y pimienta, retire del fuego y escurra el líquido, una vez escurrida añada los piñones y los aguacates, pelados y triturados.



Corte la pasta phyllo en cuadros de aprox. 20x20 cm, coloque una hoja ya cortada sobre la mesa de trabajo, barnice con la mantequilla, coloque otro cuadro de pasta sobre el anterior y vuelva a barnizar, siga así hasta completar 3 capas.

Coloque en el centro de cada cuadro una cucharada del relleno de aguacate y espinaca, cierre los costalitos presionando con los dedos, apriete bien donde termina el relleno para que el saquito quede bien cerrado.

Hornee a 200 grados centígrados por 20 minutos o hasta que la pasta esté dorada. Puede servir caliente o a temperatura ambiente.

Tiempo de preparación: 60 minutos
Dificultad: media
Rinde 10 porciones

Representante en México
Grupo PM

Av. Coronel Ahumada 204 Col. Lomas del Mirador
Cuernavaca, Morelos, México C.P. 62350
Tel. (777) 316 7370 • Fax (777) 316 7369
www.grupopm.com
e-mail: grupopm@grupopm.com

www.aguacatesdemichoacan.com



**Aguacates
de Michoacán**
Sabor y energía todo el día