



# LA GUIA DE LAS MEJORES

Uvas de Mesa del Mundo



*All Natural Wow!*

## 5 Cosas Que Los Comparadores Quieren Saber Sobre Las Uvas

### 1. ¿Sus prácticas agrícolas son sostenibles?

Sí, absolutamente. Somos apasionados por nuestra responsabilidad como administradores de nuestros preciosos recursos de suelo y agua. Nuestras prácticas de cultivo naturales refuerzan el sistema inmunológico de la planta para evitar la enfermedad y no ser atractivos para las plagas. Creemos que al usar "medicina," cuando es necesario, para proteger el cultivo, protegemos los ingresos de nuestros trabajadores agrícolas y la economía local. Cuando el cultivo es destruido por enfermedades o plagas, los trabajadores no trabajan y las comunidades sufren. Eso también es parte de la sostenibilidad.

### 2. ¿Son estas uvas GMO?

No. Comenzamos con variedades de uva que han sido desarrollados por IFG durante años de cruzamiento natural, luego los criamos en campos cultivados en condiciones ideales de cultivo. Trabajar duro para criar uvas de forma natural a lo largo del tiempo y seguir técnicas agrícolas innovadoras ha creado un sabor excepcional y sorprendente. Estas prácticas aseguran una experiencia de sabor única sin la necesidad de aditivos, infusiones o GMO.

### 3. ¿Dónde y cuándo puedo encontrar estas uvas impresionantes?

Cada variedad Grapery tiene su propio programa de maduración y el momento de la cosecha de cada año depende de las condiciones climáticas. En general, la temporada de compras para nuestras uvas es de agosto a octubre. Usted verá nuestras variedades anteriores en el pasillo de frutas tan pronto como finales de julio y a veces tan tarde como diciembre.

### 4. ¿Cómo conseguiste que las uvas Cotton Candy tuvieran un sabor como este?

Trabajando en conjunto con nuestro socio de crianza IFG, hemos logrado un sabor asombroso usando prácticas de reproducción totalmente naturales. IFG nutre para sabor, continuamente experimentando, probando una amplia gama de combinaciones de polinización cruzada. Francamente, nos sorprendimos cuando descubrieron una nueva uva que sabía a algodón de azúcar. Pero, puede estar seguro, se logró por medios completamente naturales. No aplicamos ningún "saborizante de algodón de azúcar" ni plantamos ningún tipo de material aromatizante en el suelo para obtener el sabor del algodón de azúcar. Fue el resultado de mucho trabajo duro, innovación y, bueno, un poco de buena suerte.

### 5. ¿Cómo produces uvas con sabores tan fantásticos?

Crecemos y cosechamos con un enfoque apasionado en el sabor. Cultivar el sabor significa experimentación continua e innovación, combinada con una atención meticulosa a las necesidades de cada viña durante toda la temporada de crecimiento. Cada detalle importa. Y a diferencia de muchos otros agricultores, no cosechamos nuestras uvas de una vez. Uvas Grapery se cosechan sólo después de haber alcanzado su máximo absoluto de sabor. Cada variedad se cosecha selectivamente varias veces durante la temporada de crecimiento. Simplemente, elegimos nuestra mejor fruta cuando está en su mejor momento.

## Showcase Varieties



### Cotton Candy™ PLU 3093

Estas uvas crujientes y totalmente naturales varían el color desde un amarillo dorado hasta un verde brillante y tienen el mismo sabor que el famoso dulce rosado de azúcar hilado. ¡y nosotros garantizamos no dedos pegajosos!



### gum drops™ PLU 3907

No se engañe con el calibre; Estas uvas crujientes son naturales y ofrecen un sabor dulce a lo máximo. es el bocado gomilico y saludable, ¡así que come tantos como quieras!



### Moon Drops™ PLU 3094

Estas deliciosas uvas negras pueden parecer que provienen de otro planeta, pero las Moon Drops son totalmente naturales y crujientes y tienen un sabor dulce que simplemente está fuera de este mundo.



### Tear Drops™ PLU 3906

Estas uvas crujientes de forma única brillan con dulzura natural. Son uvas sin igual que hacen que la hora de la merienda sea divertida y te hacen llorar por más.

## Limitado

Nuestras uvas de premio son limitadas - y se seleccionan a mano y se cultivan desde la yema hasta que lleguen a ser fruta, y luego se cosechan solo cuando alcanzan el pico de sabor. Cada racimo es naturaleza a lo más dulce.



PLU 3901



PLU 3905

# Manejales con cuidado y proporcione a estas uvas el lugar que se merecen.



Siempre asegúrese de refrigerar nuestras uvas. Las bajas temperaturas conservan los grandes sabores por más tiempo, haciendo que sus clientes estén más felices con cada compra. Además, evite apilar las bolsas...déjelos respirar un poco y permita que brille la nueva y brillante experiencia de la marca Grapery.

Con un sabor verdaderamente de clase mundial, estas uvas merecen un lugar de primer nivel en su pasillo de productos. Muéstralos con orgullo en un lugar destacado. Y recuerde, probar estas deliciosas uvas es realmente la mejor manera de venderlas, así que programe muestras mucho antes de que comiencen a llegar nuestros nuevos envíos de uvas frescas y crujientes. Seguramente obtendrá un rumor en la sección de productos, sin mencionar muchas compras.

*All Natural Wow!*



[www.grapery.biz](http://www.grapery.biz)