



MALANGA (XANTHOSOMA SPP)



VENTAJA COMPETITIVA

Tubérculo originario de países tropicales y subtropicales, que cuenta con una cantidad importante de vitaminas. En el Ecuador, la mayor parte su producción se destina a la exportación. Durante el 2016, Ecuador fue el principal exportador de este producto con aproximadamente un 49% de participación.

La malanga puede ser consumida de muchas maneras, por lo general se utiliza cocida para acompañar platos principales. También se puede utilizar para preparar harina, galletas, cremas, frituras, puré o en hojuelas fritas como reemplazo de las papas chips.



CERTIFICACIONES



CARACTERÍSTICAS

- Contiene sustancias nutritivas, carbohidratos y proteínas.
- Posee grandes cantidades de fibra dietética, que ayuda a regular y acelerar el proceso digestivo y a disminuir el colesterol en el cuerpo.
- Cuenta con una cantidad importante de vitamina C, vitamina E y vitamina B6.
- Contiene minerales como magnesio, fósforo, cobre, potasio y manganeso.



VARIEDADES



Blanca
(Xanthosoma)



Lila
(Colacasia)



ESTACIONALIDAD



Tubérculo de ciclo corto, que se siembra y cosecha durante todo el año.



LOGÍSTICA



Marítimo 99%



Aéreo 1%



ARANCEL



EEUU 0% - 16%



EU 0%



PRODUCCIÓN

- Cerca de 2,500 hectáreas sembradas en el Oriente, y en pequeña proporción en las provincias de Santo Domingo de los Tsáchilas, Esmeraldas, Pichincha y Los Ríos.
- Rendimiento por hectárea sembrada entre 12-18 toneladas métricas aproximadamente.



PRESENTACIÓN



Cajas de 36 lbs, 40 lbs, 50 lbs dependiendo del requerimiento del cliente.



EXPORTACIONES 2016

FOB USD
26 millones

TON
17 mil



94.8%
EEUU



4.8%
Puerto Rico



42 EMPRESAS EXPORTADORAS



71%
Mipymes



29%
Grandes



ASOCIACIÓN

Asociación de Productores de Malanga (Asomalanga)