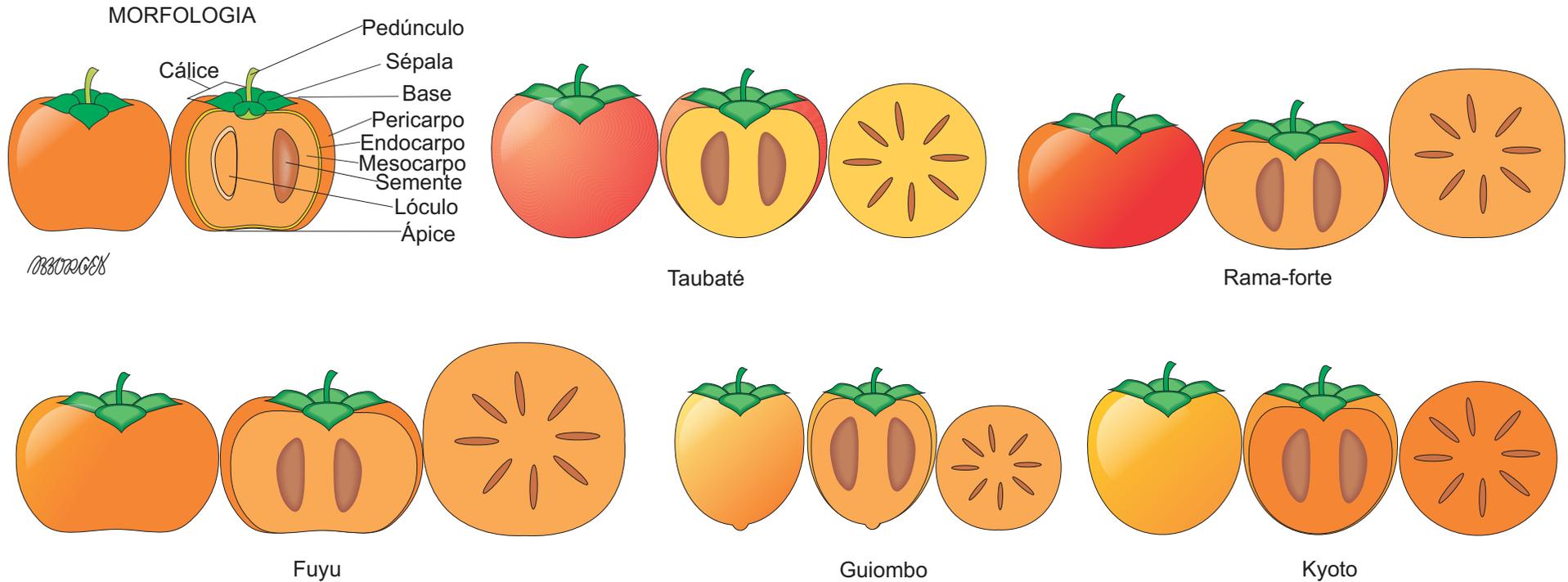


PRINCIPAIS VARIEDADES DE CAQUI COMERCIALIZADAS NA CEAGESP



Ilustrações: Bertoldo Borges Filho

Variedades	Formato do fruto	Coloração da casca	Coloração da polpa	Polpa	Grupo
Taubaté	Globoso	Vermelha	Amarelada	Mole	Taninoso
Rama-forte	Achatado	Vermelha	Amarelo-parda	Mole	Variável
Fuyu	Globoso achatado	Laranja	Amarelo-alaranjada	Crocante	Não taninoso
Kyoto	Ovóide	Laranja	Amarelo-parda	Crocante	Não taninoso
Guiombo	Ovóide	Laranja	Amarelo-avermelhada	Crocante	Variável

Tanino é um tipo de polifenol que dá a sensação de amarrar a boca por inibir a atividade lubrificante da saliva!