



Frutilla

Superficie productiva

+1.500 ha implantadas a nivel nacional

675 ha NOA

Tucumán: 585 ha (39% - dato a 2025)

Jujuy y Salta: ~90 ha

94% Jujuy

Producción

Producción nacional

55.590 t/año

Rendimiento

Tucumán:
35-50 t/año

Participación NOA

NOA: 26.100 t (~53% nacional)

Superficie: 675 ha

Tucumán: principal provincia (~39% del total país)

Consumo aparente



Per cápita: ~1 kg por habitante/año

Exportaciones

Exportación:

6.839,4 t

USD 11 millones FOB

Destino principal: EE.UU. (86,2%), seguido de Paraguay

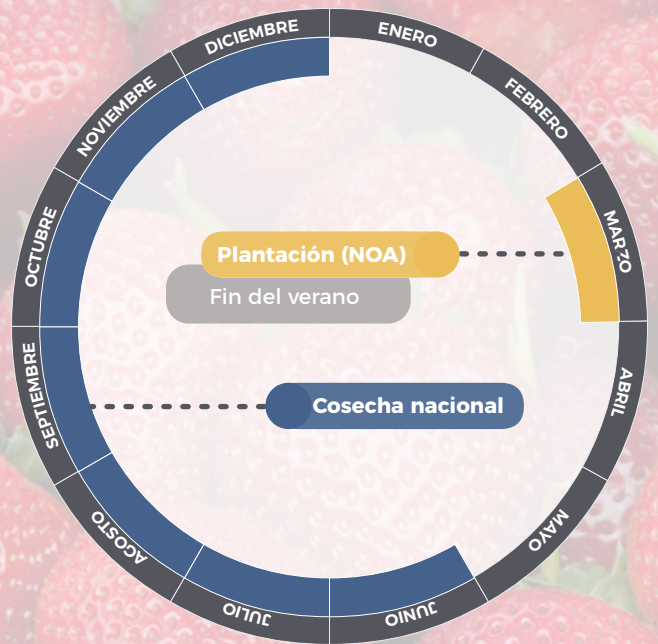
Importación:

1.435,8 t

USD 2,8 millones CIF

Origen: Egipto, Chile, China, Brasil

Calendario de cosecha



Nutrición

Aporta agua, carbohidratos, vitamina C, antioxidantes, fibra, potasio, magnesio y hierro



Beneficios

- ✓ Antioxidante potente
- ✓ Refuerza el sistema inmune
- ✓ Favorece la salud cardiovascular
- ✓ Baja en calorías y saciante
- ✓ Favorece la digestión



Interesante

El color rojo se debe a antocianinas, antioxidantes que protegen el corazón y cambian según el pH (más rojizas en medio ácido).



Sello Alimentos Argentinos

Protocolo de Calidad Frutilla fresca y congelada

Sello "Orgánico Argentina"

frutilla fresca y congelada. NOA: 225 ha certificadas



Los datos de producción y superficie productiva surgen de relevamientos realizados con cámaras, instituciones locales y organismos provinciales, entre otros; mientras que los datos de exportaciones e importaciones se basan en información del INDEC correspondiente al año 2025.