

# INSTRUCCIONES PARA VENDER MÁS



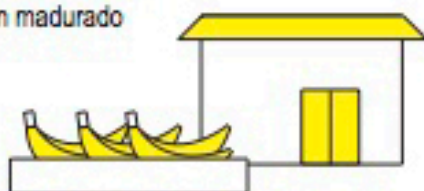
Los plátanos son un buen gancho para atraer clientes a su establecimiento porque es la fruta que más se vende.

Y si tiene plátanos Ruiz, madurados artesanalmente, mucho mejor porque ¡repetirán! y lo comentarán con sus amigos o vecinos porque notarán la diferencia en el sabor.

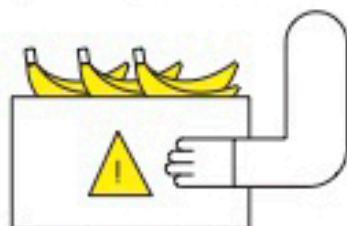
Pero si no los cuida ¡sus clientes se irán al establecimiento de al lado!

## 1 TENGA EN EL ESTABLECIMIENTO PLÁTANOS RUIZ MADURADOS ARTESANALMENTE.

(Ver cómo se han madurado en el dorso)



## 2 TRASLÁDELOS CON MUCHO CUIDADO, los golpes dejan marcas y un aspecto de peor calidad.



## 3 ¡NO LOS DEJE NUNCA EXPUESTOS AL SOL!

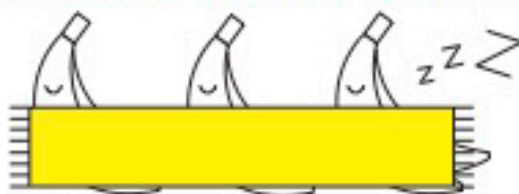
Así no maduran, ¡se cuecen!



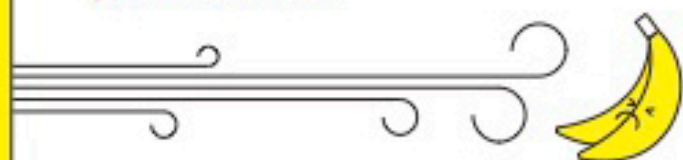
## 4 GUARDE LOS PLÁTANOS EN UN LUGAR ENTRE 15° Y 20°



## 5 Si los guarda en una cámara, póngalos en el lugar menos frío o TÁPELOS CON UNA LONA O PLÁSTICO



## 6 RESGUÁRDELOS DE LAS CORRIENTES DE AIRE, un plátano no se constipa pero pierde brillo y presencia comercial.



## 7 ¡COMUNÍQUELO A SUS CLIENTES! No todo el mundo tiene plátanos madurados artesanalmente, ¡aprovécheho!

