

Tropical Fruit Factsheet

Canistel



Authors: Jeff Wasielewski, Laura Vasquez and Jonathan H. Crane

Common name: Canistel

Botanical name: *Pouteria campechiana*

Family: Sapotaceae

Good varieties: Fairchild #1, Oro, Trompo, Bruce

About the fruit: The fruit is bright yellow orange on the outside and the inside. The mature and ripe pulp looks similar to a cooked egg yolk giving the fruit the nickname, the egg fruit. Pick fruit when peel is yellow-orange and let fully ripen (quite soft) prior to consumption. When ripe the pulp should be soft and creamy.

Season: Main season is August through October.

Why you should consider it: The pulp is excellent for smoothies and milk shakes. The fruit's pulp keeps its consistency and color during baking, so it makes an excellent ingredient for many recipes.

Be aware: The tree has a fair amount of latex, so it may gum up your saw or loppers. This species is typically a heavy producer, so it may have more fruit than you can handle.

Pruning: The canistel takes very well to pruning and can be kept at ten feet through annual selective pruning. Remove strong verticals and encourage lateral growth.

Planting: Make sure not to plant too deep. Dig the hole bigger than the container but refill the hole with the native soil so the plant's first flare root is at or just above ground level. Protect the tree from mechanical damage (string trimmers and mowers).

Fertilizer: Use an 8-3-9 or something similar two to three times during the rainy season (May to October). Drench with chelated iron (EDDHA) and use a micro-element foliar spray two to three times from May to October.

Un Vistazo a la Fruta Tropical *Canistel*



Por: Jeff Wasielewski, Laura Vásquez y Jonathan H. Crane

Nombre común: Canistel

Nombre botánico: *Pouteria campechiana*

Familia: Sapotaceae

Variedades recomendables: Fairchild #1, Oro, Trompo, Bruce

Acerca de la fruta: La fruta es un color amarillo anaranjado brillante por fuera y por dentro. La fruta y pulpa madura se parece a una yema de huevo cocida, lo que le da a la fruta el apodo, fruta de huevo. Recoja la fruta cuando la cáscara sea de color amarillo anaranjado y déjela madurar completamente (bastante suave) antes de consumirla. Cuando esté madura la pulpa debe ser suave y cremosa.

Temporada: La temporada principal es de agosto a octubre.

Por qué deberías considerarlo: La pulpa es excelente para diferentes tipos de batidos. La pulpa de la fruta mantiene su consistencia y color durante la cocción, por lo que es un excelente ingrediente para muchas recetas.

Tome en cuenta: El árbol tiene una buena cantidad de látex, por lo que puede obstruir la sierra o las tijeras de podar. Esta especie suele ser una gran productora, por lo que puede tener más fruta de la que puede manejar.

Poda: El canistel se adapta muy bien a la poda y se puede mantener a diez pies mediante podas selectivas anuales. Elimine las verticales fuertes y fomente el crecimiento lateral.

Plantar: Asegúrese de no plantar el árbol demasiado profundo. Cave el hoyo más grande que el contenedor, pero vuelva a llenar el hoyo con el suelo nativo para que la primera raíz acampanada de la planta esté al nivel del suelo o justo por encima. Proteja el árbol de daños mecánicos (cortadora de malezas y cortadora de césped).

Fertilizante: Use un 8-3-9 o algo similar dos o tres veces durante la temporada de lluvias (de mayo a octubre). Empape con hierro quelado (EDDHA) y use un rocío foliar de microelementos dos o tres veces de mayo a octubre.

Para obtener más información, consulte: Canistel crece en el paisaje doméstico de Florida (edis.ifas.ufl.edu/hs299).