Ficha técnica	
Producto	
Nombre	Guayaba
Nombre científico	Psidium guajava
Características organolépticas	Forma: según la variedad, la guayaba puede tener forma redondeada semejante a un limón o bien estrecharse hacia el pedúnculo, tomando una forma parecida a la pera. Bajo la cáscara se encuentra una primera capa de pulpa, consistente, firme, de aproximadamente 0,25 centímetros de espesor, variable según la especie. La capa interior es más blanda, jugosa, cremosa y está repleta de semillas de constitución leñosa y dura. Tamaño y peso: tiene unos 4-12 centímetros de longitud y 4-7 de diámetro. Su peso oscila desde los 60 hasta los 500 gramos. Color: dulce, acídulo o ácido, recuerda a una mezcla de pera, higo y fresa en las variedades dulces y a plátano, limón y manzana en las especies ácidas. Sabor: el sabor de la pulpa recuerda al de la nuez y la avellana.
Usos gastronómicos	La guayaba se consume como fruta fresca, en batidos, zumos, helados, compotas, mermeladas y jaleas. Posiblemente una de las mezclas que más enriquece a la guayaba es la combinación con lácteos (leche, queso, yogur). Resulta un ingrediente ideal en tartas y confituras y se puede hacer una mermelada muy sabrosa.