

# MANGO DELICIOSA FRUTA TROPICAL

Dulce y jugoso, el mango tiene un alto valor nutricional.

Es probable que al escuchar la palabra mango pienses en una fruta amarilla, jugosa, dulce y refrescante, acompañada con chile piquín o chamoy.

## Características y propiedades alimenticias

Su sabor dulce se debe a su contenido de azúcares. Es fuente importante de vitaminas A y C, así como de potasio, fósforo, cobre y fibra. Además, posee antioxidantes, favorece al sistema inmunológico y ayuda a prevenir las enfermedades cardiovasculares.

Por lo general, se consume fresco; no obstante, también se usa en la gastronomía para preparar platillos, salsas, mermeladas, conservas, helados, dulces, jugos, néctares y yogures, entre otros.



## ¿Sabías que...?

► Los meses de mayor producción son de abril a agosto.

► México ocupa el quinto lugar a nivel mundial en producción de mango.



► En 2023, México produjo **2 299 983 toneladas**, la mayor cantidad en los últimos diez años, lo que convirtió al mango en uno de los principales productos agroalimentarios exportados ese año.



► En 2023, el principal destino del mango mexicano fue Estados Unidos; sin embargo, ese año el país incrementó su cuota de mercado al pasar de 41 a 48 países de destino. Entre los nuevos mercados están Barbados, San Martín, Bahamas y Santa Lucía, en el Caribe.



► En 2023, los principales productores fueron **Sinaloa, Guerrero y Nayarit**, con una participación en la producción nacional de:



Estas tres entidades aportaron en conjunto el **54.9 %** de la producción nacional total del año mencionado.



► El consumo anual de mango por persona en México es de **13.8 kg** y su participación en la producción nacional de frutas es del **8.7 %**.

## Variedades

Existen variedades como el manila, el ataulfo y el petacón, que puedes encontrar según la región, la temporada y el canal de venta.



Manila

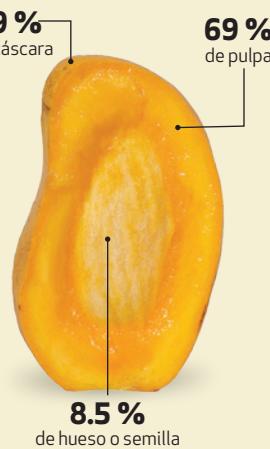


Ataulfo



Paraíso petacón

En 2003 se otorgó la Denominación de Origen<sup>1</sup> al mango ataulfo del Soconusco, Chiapas. La distinción se aplica a los frutos que tengan un peso promedio de **350 g**. Esta variedad se caracteriza por presentar, en promedio, una composición del **69 %** de pulpa, el **19 %** de cáscara y el **8.5 %** de hueso o semilla.



<sup>1</sup> Esta declaratoria se publicó el 27 de agosto de 2003 en el Diario Oficial de la Federación.

## Precios del mango

Te mostramos los precios promedio a nivel nacional de las variedades ataulfo, paraíso petacón y manila, así como los precios mínimo, único, máximo y promedio en las siguientes ciudades del país.



Precios promedio a nivel nacional por kilogramo.



### Precios por kilogramo del mango ataulfo

**Quién es Quién  
en los precios**

Consulta de información del 14 al 18 de julio de 2025.

CIUDAD	PRECIO MÍNIMO O ÚNICO	PRECIO MÁXIMO	PRECIO PROMEDIO
Acapulco	\$24. <sup>80</sup>	\$48. <sup>00</sup>	\$34. <sup>82</sup>
Aguascalientes	\$36. <sup>00</sup>	\$40. <sup>50</sup>	\$37. <sup>66</sup>
Campeche	\$35. <sup>00</sup>	\$44. <sup>90</sup>	\$39. <sup>05</sup>
Cancún	\$39. <sup>80</sup>	\$66. <sup>50</sup>	\$53. <sup>15</sup>
Ciudad de México	\$16. <sup>90</sup>	\$69. <sup>90</sup>	\$36. <sup>15</sup>
Ciudad Juárez	\$25. <sup>00</sup>	\$64. <sup>99</sup>	\$37. <sup>77</sup>
Cuernavaca	\$24. <sup>80</sup>	\$49. <sup>90</sup>	\$36. <sup>00</sup>
Culiacán	\$36. <sup>90</sup>	\$40. <sup>50</sup>	\$39. <sup>30</sup>
Durango	\$29. <sup>91</sup>	\$39. <sup>80</sup>	\$35. <sup>40</sup>
Guadalajara	\$34. <sup>90</sup>	\$39. <sup>80</sup>	\$36. <sup>66</sup>
Hermosillo	\$36. <sup>50</sup>	\$39. <sup>80</sup>	\$38. <sup>15</sup>
La Paz	\$36. <sup>00</sup>	\$39. <sup>90</sup>	\$37. <sup>95</sup>
León	\$29. <sup>95</sup>	\$44. <sup>90</sup>	\$36. <sup>52</sup>
Mérida	\$35. <sup>00</sup>	\$79. <sup>95</sup>	\$42. <sup>95</sup>
Monterrey	\$24. <sup>99</sup>	\$39. <sup>90</sup>	\$34. <sup>27</sup>
Morelia	\$36. <sup>50</sup>	\$49. <sup>90</sup>	\$43. <sup>20</sup>
Oaxaca	\$37. <sup>00</sup>	\$44. <sup>50</sup>	\$40. <sup>27</sup>
Pachuca	\$35. <sup>00</sup>	\$36. <sup>50</sup>	\$35. <sup>75</sup>
Playa del Carmen	\$39. <sup>80</sup>	\$79. <sup>95</sup>	\$49. <sup>83</sup>
Puebla	\$24. <sup>80</sup>	\$59. <sup>90</sup>	\$40. <sup>02</sup>
Querétaro	\$36. <sup>50</sup>	\$40. <sup>50</sup>	\$38. <sup>95</sup>
Saltillo	\$24. <sup>80</sup>	\$49. <sup>90</sup>	\$34. <sup>17</sup>
San Luis Potosí	\$34. <sup>80</sup>	\$48. <sup>00</sup>	\$39. <sup>41</sup>
Tampico	\$29. <sup>90</sup>	\$44. <sup>90</sup>	\$36. <sup>24</sup>
Tijuana	\$24. <sup>85</sup>	\$44. <sup>90</sup>	\$35. <sup>27</sup>
Tlaxcala	\$24. <sup>80</sup>	\$39. <sup>50</sup>	\$32. <sup>24</sup>
Tuxtla Gutiérrez	\$36. <sup>50</sup>	\$44. <sup>90</sup>	\$40. <sup>70</sup>
Veracruz	\$34. <sup>90</sup>	\$36. <sup>50</sup>	\$35. <sup>46</sup>
Villahermosa	\$36. <sup>50</sup>	\$53. <sup>50</sup>	\$42. <sup>68</sup>
Zacatecas	\$24. <sup>80</sup>	\$40. <sup>50</sup>	\$34. <sup>70</sup>



## Precios por kilogramo del mango paraíso petacón

CIUDAD	PRECIO MÍNIMO O ÚNICO	PRECIO MÁXIMO	PRECIO PROMEDIO
Acapulco	\$30. <sup>50</sup>	\$57. <sup>90</sup>	\$41. <sup>54</sup>
Aguascalientes	\$16. <sup>90</sup>	\$34. <sup>50</sup>	\$28. <sup>67</sup>
Campeche	\$29. <sup>90</sup>	\$34. <sup>50</sup>	\$32. <sup>20</sup>
Cancún	\$30. <sup>90</sup>	-	-
Ciudad de México	\$12. <sup>90</sup>	\$49. <sup>90</sup>	\$28. <sup>50</sup>
Ciudad Juárez	\$32. <sup>80</sup>	\$52. <sup>99</sup>	\$42. <sup>39</sup>
Cuernavaca	\$16. <sup>90</sup>	\$29. <sup>50</sup>	\$25. <sup>07</sup>
Culiacán	\$18. <sup>90</sup>	\$31. <sup>90</sup>	\$25. <sup>26</sup>
Durango	\$29. <sup>50</sup>	\$29. <sup>90</sup>	\$29. <sup>76</sup>
Guadalajara	\$16. <sup>90</sup>	\$32. <sup>90</sup>	\$27. <sup>33</sup>
Hermosillo	\$16. <sup>90</sup>	\$31. <sup>90</sup>	\$24. <sup>60</sup>
La Paz	\$24. <sup>90</sup>	\$29. <sup>90</sup>	\$27. <sup>42</sup>
León	\$25. <sup>00</sup>	\$39. <sup>90</sup>	\$32. <sup>11</sup>
Mérida	\$16. <sup>90</sup>	\$39. <sup>96</sup>	\$28. <sup>33</sup>
Monterrey	\$25. <sup>00</sup>	\$34. <sup>90</sup>	\$29. <sup>26</sup>
Morelia	\$16. <sup>90</sup>	\$39. <sup>90</sup>	\$29. <sup>10</sup>
Oaxaca	\$25. <sup>00</sup>	\$30. <sup>90</sup>	\$28. <sup>60</sup>
Pachuca	\$25. <sup>00</sup>	\$29. <sup>50</sup>	\$27. <sup>25</sup>
Playa del Carmen	\$29. <sup>90</sup>	\$39. <sup>95</sup>	\$32. <sup>51</sup>
Puebla	\$29. <sup>50</sup>	\$29. <sup>90</sup>	\$29. <sup>76</sup>
Querétaro	\$28. <sup>90</sup>	\$29. <sup>90</sup>	\$29. <sup>56</sup>
Saltillo	\$19. <sup>80</sup>	\$39. <sup>90</sup>	\$30. <sup>67</sup>
San Luis Potosí	\$29. <sup>90</sup>	\$46. <sup>90</sup>	\$33. <sup>43</sup>
Tampico	\$25. <sup>00</sup>	\$34. <sup>00</sup>	\$29. <sup>50</sup>
Tijuana	\$19. <sup>80</sup>	\$36. <sup>90</sup>	\$25. <sup>50</sup>
Tlaxcala	\$16. <sup>90</sup>	\$31. <sup>90</sup>	\$26. <sup>23</sup>
Veracruz	\$25. <sup>00</sup>	\$29. <sup>50</sup>	\$26. <sup>50</sup>
Villahermosa	\$29. <sup>50</sup>	\$34. <sup>50</sup>	\$31. <sup>87</sup>
Zacatecas	\$29. <sup>50</sup>	\$36. <sup>90</sup>	\$32. <sup>74</sup>



## Precios por kilogramo del mango manila

CIUDAD	PRECIO MÍNIMO O ÚNICO	PRECIO MÁXIMO	PRECIO PROMEDIO
Acapulco	\$47. <sup>00</sup>	\$75. <sup>00</sup>	\$61. <sup>00</sup>
Ciudad de México	\$28. <sup>00</sup>	\$69. <sup>00</sup>	\$51. <sup>62</sup>
Cuernavaca	\$53. <sup>90</sup>	-	-
Morelia	\$59. <sup>90</sup>	-	-
Playa del Carmen	\$54. <sup>00</sup>	-	-
Puebla	\$54. <sup>00</sup>	\$69. <sup>90</sup>	\$61. <sup>95</sup>
Querétaro	\$59. <sup>90</sup>	-	-
Saltillo	\$44. <sup>90</sup>	-	-
San Luis Potosí	\$47. <sup>00</sup>	-	-
Veracruz	\$54. <sup>00</sup>	-	-
Villahermosa	\$54. <sup>00</sup>	-	-

## Recomendaciones de compra y conservación



### No te enfoques solo en el color

El color de la piel del mango no siempre refleja su grado de madurez, ya que puede tener manchas oscuras o arrugas y, aun así, estar en buen estado; o bien, lucir perfecto pero tener la pulpa demasiado madura.



### Dale un ligero apretón para saber si está maduro

Cuando está en su punto, el mango desprende un aroma agradable y su piel cede ligeramente al presionarla con los dedos. No lo magulles ni lo golpees.



### El color rojo no es un indicio de maduración

Esta tonalidad aparece en algunas variedades, por lo que siempre es mejor elegirlos al tacto.



### Guárdalos en un lugar fresco y a temperatura ambiente

Evita que les dé la luz solar directa y manténlos alejados de fuentes de calor.



### Sí es necesario, puedes refrigerarlo

Córtalo y consérvalo en recipientes herméticos.

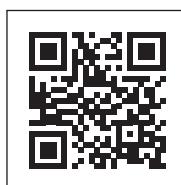


### Sí deseas acelerar la maduración, colócalo cerca de otras frutas

La manzana, el plátano y el aguacate emiten etileno, un gas que acelera este proceso, por lo que puedes colocar los mangos junto a ellas para que maduren más rápido.

## Haz un consumo informado

Recuerda que a través de la herramienta Quién es Quién en los Precios tienes la opción de comparar precios con el fin de tomar las mejores decisiones de compra. Entra a:



[qqp.profeco.gob.mx](https://www.qqp.profeco.gob.mx)

Artículo escrito por la Dirección General de Estudios sobre Consumo de la Procuraduría Federal del Consumidor.

Fuentes:

- Consejo Nacional del Mango. (2017, noviembre 2). *Cómo seleccionar un mango*. <https://www.mango.org/es/como-seleccionar-un-mango/>
- Procuraduría Federal del Consumidor. (s/f). *Quién es Quién en los Precios*. <https://www.qqp.profeco.gob.mx>.
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2020, mayo 30). *Mango mexicano: el sabor de la primavera*. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/mango-mexicano-el-sabor-de-la-primavera>.
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. *Panorama Agroalimentario 2018-2024*. <https://www.gob.mx/agricultura%7Cdgssiap/acciones-y-programas/panorama-agroalimentario-258035>
- Secretaría de Economía. (2016, marzo 17). *¿Sabías que el Mango Ataulfo tiene denominación de origen?* <https://www.gob.mx/se/articulos/sabias-que-el-mango-ataulfo-tiene-denominacion-de-origen>.

The graphic features a smartphone displaying the Profeco logo on its screen. To the right of the phone, the text "Profeco ya está en TIKTOK" is written in large, bold, pink and blue letters. Below this text is a large, stylized TikTok logo. To the right of the logo, the text "Síguenos!" is written in pink, and below it is a red button with the handle "@profeco" in white. The background is a light grey gradient.