



# Comunidad Valenciana: el Mediterráneo y sus sabores



Desde los consagrados cítricos, hasta los cultivos tradicionales del secano interior, la variedad y calidad de la producción valenciana es prácticamente inagotable.



Las excepcionales condiciones edafológicas y climáticas de la Comunidad Valenciana caracterizan, la gran diversidad y riqueza de los productos que generan sus fértiles tierras.

Desde los consagrados cítricos, las frutas dulces y hortalizas, que se producen en los regadíos de la franja costera, hasta los cultivos tradicionales de los secanos del interior, tales como la vid, el olivo o el almendro, la variedad y calidad son prácticamente inagotables.

Ejemplo de las excelentes cualidades que caracterizan a las frutas y hortalizas de la Comunidad Valenciana son las ocho denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas que poseen frutas frescas como la Uva de Mesa Embolsada del Vinalopó, los Nísperos de Callosa d'En Sarrià, el Kaki de la Ribera del Xúquer, las Cerezas de la Montaña de Alicante y los Cítricos Valencianos; así como hortalizas entre las que se encuentra la Alcachofa de Benicarló, o la Chufa y el Arròs de València. Ello convierte a esta comunidad autónoma en la que mayor número de figuras de calidad para frutas y hortalizas atesora de toda España.

Todos estos productos ofrecen, gracias a sus vitaminas, fibras y demás elementos naturales, propiedades beneficiosas para el organismo humano altamente recomendadas por los especialistas. Por esta razón, desde la Generalitat se quiere fomentar el consumo de las frutas y hortalizas, así como de todos los elementos que forman parte de la reverenciada Dieta Mediterránea, considerada internacionalmente como el modelo alimentario más saludable.

Estas han sido las razones por las que la consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación ha diseñado una campaña de promoción que, bajo el lema "Sabor Mediterráneo", da a conocer, tanto en el mercado nacional como en el internacional, la calidad de los productos gastronómicos obtenidos por todos los operadores que conforman el sector agroalimentario de la Comunitat Valenciana.





## La citricultura constituye una forma de vida para miles de agricultores de Valencia, Alicante y Castellón.

Pero el esfuerzo económico, técnico y humano que se está realizando para fomentar el consumo de los productos valencianos se complementa con el trabajo firme y continuado del Gobierno valenciano por ahorrar agua y lograr los recursos hídricos necesarios para garantizar el futuro del campo.

Así, fruto del compromiso por poner a disposición de los regantes valencianos el agua suficiente y de calidad imprescindible, la Generalitat ha invertido en los últimos años más de 1.114 millones de euros en la modernización de los sistemas hidráulicos, con lo que se ha instalado el riego localizado en el 67% de la superficie de riego de la Comunidad Valenciana, lo que sitúa a esta autonomía a la cabeza de la gestión ejemplar del agua en España, donde la media de la superficie modernizada se sitúa en un 8%.

Además, para paliar en la medida de lo posible este acuciante problema, agravado por la derogación del trasvase de las aguas del Ebro a la Comunidad Valenciana, la conselleria de Agricultura ha puesto en marcha nuevas medidas de mejora de las infraestructuras hidráulicas, enmarcadas en el ambicioso Plan Millorar Gota a Gota.

### El poder de los cítricos

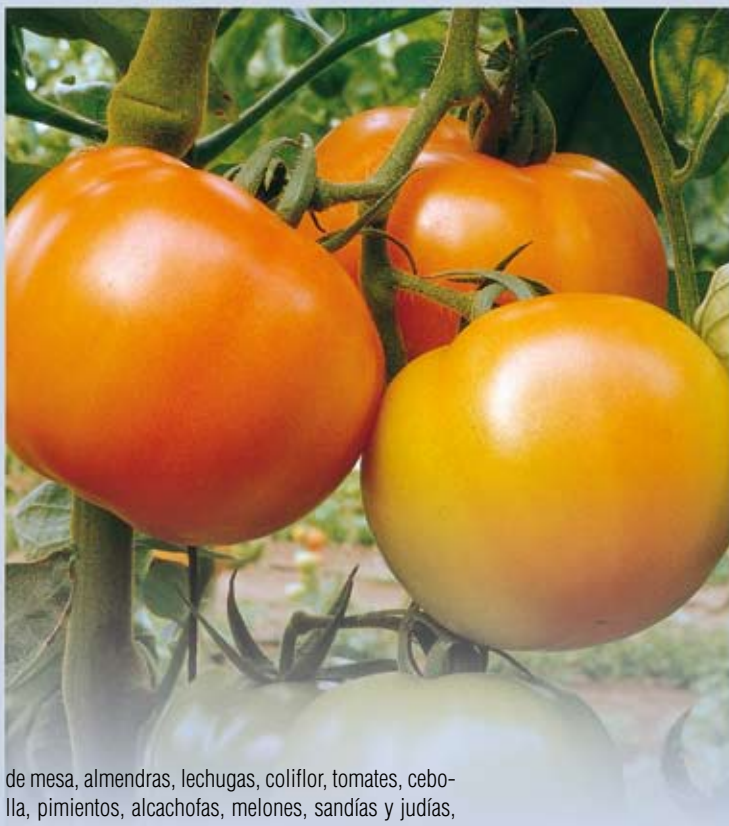
La citricultura es, sin duda, la producción agrícola por excelencia en esta comunidad, donde ocupa una superficie cultivada de 184.000 ha y genera una producción de entorno a las 3.800.000 toneladas por campaña, lo que supone casi el 80% de la producción nacional. Pero sobre todo, más allá de su indudable valor económico, que supera anualmente los mil millones de euros, constituye una forma de vida para miles de agricultores de Valencia, Alicante y Castellón.

Además de liderar los mercados nacionales e internacionales, la citricultura valenciana continúa siendo impulsada para su optimización a través de las investigaciones desarrolladas en el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias, centro de referencia mundial en materia cítrica. En el IVIA se llevan a cabo proyectos como el de obtención de nuevas variedades tardías que permitan abastecer los mercados durante prácticamente todo el año, habiéndose registrado actualmente ocho nuevas variedades de estos cítricos en la Oficina Española de Variedades Vegetales.

### Gran calidad

Pero no sólo de los cítricos vive la Comunidad Valenciana. Manzanas, peras, nísperos, albaricoques, melocotones, cerezas, ciruelas, granadas, caquis, uva





de mesa, almendras, lechugas, coliflor, tomates, cebolla, pimientos, alcachofas, melones, sandías y judías, son algunas de las frutas y hortalizas más significativas de las que se obtienen en estas tierras fértiles. La suma de todas estas producciones alcanza anualmente los 4,2 millones de toneladas, con un valor que supera los 1.300 millones de euros, lo que supone el 75,8% de la renta agraria de la Comunidad. Además, la superficie de producción se extiende sobre 342.000 ha, es decir, el 42,6% de la superficie cultivable y el 14,8% de la superficie total de la Comunidad Valenciana.

Asimismo, en el subsector de las frutas frescas, cabe destacar el cultivo del melocotón, cuya producción alcanza las 44.000 toneladas, el de la granada, que supera las 28.000 toneladas, y el del níspero que llega a las 25.000 toneladas, de las que prácticamente el 92% se distingue con la denominación de origen "Nísperos de Callosa d'En Sarrià".

La uva de mesa encuentra su territorio en Vinalopó, donde se produce una fruta de calidad que ha sido reconocida con la denominación de origen "Uva de Mesa Embolsada del Vinalopó". Cultivadas en una superficie de 11.000 ha, cada año se producen unas 170.000 toneladas, de las que una cuarta parte son identificadas con el citado distintivo de calidad.

**La Comunidad Valenciana es la comunidad autónoma que mayor número de figuras de calidad para frutas y hortalizas atesora de toda España.**





## También las hortalizas

Si de hortalizas se trata, no se puede olvidar la producción de alcachofas, cuya superficie se empina por sobre las 4.600 ha, distribuidas entre las tres provincias, y entre las que destacan las obtenidas en la comarca del Baix Maestrat, por su calidad reconocida con la denominación de origen "Alcachofa de Benicarló". En concreto, se producen anualmente unas 74.000 toneladas, de las que 5.000 son de categoría "Extra" y "Primera" pertenecientes a la variedad Blanca de Tudela y, por lo tanto, distinguidas con la marca de calidad. Estas alcachofas se caracterizan por su forma ovalada, sus hojas compactas y su singular hoyuelo, características de calidad, conferidas por las óptimas condiciones ambientales y el buen trabajo de los agricultores del norte de Castellón.

En cuanto a volumen de producción, también destacan los tomates, especialmente de las provincias de Alicante y Castellón, con 137.000 toneladas, y las cebollas y lechugas, con 80.000 y 70.000 toneladas, respectivamente. Del mismo modo, deben ser citadas entre las cosechas de hortalizas más cuantiosas las sandías, procedentes en su mayoría de la provincia de Valencia.

## La importancia de los frutos secos

Pero, el paisaje de la Comunidad Valenciana, además del verde y naranja, como colores emblemáticos, se caracteriza además, en las zonas del interior, por sus numerosas terrazas, bancales y acusadas pendientes, donde pese a la dificultad de mantener una actividad competitiva, más de 80.000 familias se dedican al cultivo de frutos secos.

Así, esta comunidad se convierte en una de las principales productoras de España, especialmente de almendra, con unas 50.000 toneladas anuales, y de algarroba, con 30.000 toneladas. En total existen en la Comunitat Valenciana más de 111.000 hectáreas dedicadas al cultivo del almendro y cerca de 33.000 al algarrobo, el 60% de las cuales se cultivan en la provincia de Castellón.

En definitiva, un clima privilegiado, los mejores materiales vegetales, unas técnicas de cultivo depuradas tras muchos años de experiencia, unos excelentes profesionales de la comercialización y, sobre todo, unos extraordinarios agricultores que han demostrado su capacidad de innovación y adaptación constituyen los componentes imprescindibles de la fórmula del Sabor Mediterráneo.



El paisaje de la Comunidad Valenciana, además de tener el verde y naranja, como colores emblemáticos, se caracteriza, en las zonas del interior, por sus numerosas terrazas, bancales y acusadas pendientes.



### COLIFLOR

GAUTIER presenta toda una gama de coliflor de ciclo corto, medio y largo, para cultivar en otoño e invierno. Compacidad, color y presentación son las principales características de PLESSI y PERICLES.



### MELÓN

KIOTO es la variedad de melón charentais que Gautier ha desarrollado este año para los trasplantes tempranos de a partir de mitad de febrero en la calle, bajo tunelillo. Esta nueva variedad aporta un buen calibre en las cosechas tempranas del mes de mayo, una buena conservación postcosecha, y un excelente aroma.



### CALABACIN REDONDO

Con SATELITE, GEODE y FLORIDOR, GAUTIER propone una gama completa de tres colores, en calabacín redondos.



### LECHUGA BABI

Esta lechuga, conocida como cogollo, entra en las especialidades más trabajadas en GAUTIER, cuyas variedades tienen mucha fama, por su buena presencia y especial sabor. FOCEA es una de las variedades más cultivadas en invierno.



### TOMATE ELVIRADO

Variedad de tomate tradicional de aire libre creada para responder a las exigencias del mercado de consumo nacional Español. La fruta, de tamaño grueso, es firme, aunque no excesivamente, y la carne es suficientemente jugosa para liberar todos los aromas de un tomate auténtico. El sabor de esta variedad destaca claramente entre toda la oferta hasta ahora existente.



**GAUTIER**  
Semillas





## CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE

Cuando algo es natural se ve a simple vista, como las cerezas de la Montaña de Alicante. Naturales, frescas, sanas, nutritivas y muy, muy deliciosas.

Es una fruta original, de gran sabor y calidad, de bajas calorías y un alto contenido en vitaminas A y C, carbohidratos, calcio, potasio y magnesio. Están principalmente indicadas para prevenir enfermedades cardíacas y el cáncer, ejerciendo la fibra que contiene, una labor laxante y depurativa del organismo.

De atractivo color rojo carmín a rojo vivo, con su forma levemente puntiaguda en la base, su pulpa rosada y jugosa, y su extraordinario sabor dulce,... este pequeño fruto hace las delicias de los paladares más exigentes.

El cerezo se cultiva en la montaña de Alicante y concretos puntos de la provincia de Valencia desde tiempos inmemorables, habiendo sido sustituidas las antiguas variedades por otras nuevas de mejor calidad, la cuales les permiten competir en un mercado cada vez más exigente y selectivo. En la actualidad las variedades amparadas por la IGP son: Burlat, Tilagua, Planera, Nadal, Picota, Stark Hardy Geand, Bing y Van.

La zona de cultivo abarca a las poblaciones de Agres, Alcozer de Planes, Alcoy, Alfafara, Almudaina, Benejama, Beniarrés, Benillup, Benimarfull, Biar, Castalla, Cocentaina, Confrides, Cuatretondeta, Gayanes, Gorga, Ibi,

Jijona, Lorcha, Millena, Monovar, Muro de Alcoy, Penaguila, Pinoso, Planes, Tollos, Vall d'Alcalá, Vall d'Ebo, Vall de Gallinera, Vall de Laguart y Villena de la provincia de Alicante y Bocairente y Onteniente de la provincia de Valencia.

La cereza llega al consumidor tal y como se recoge, sin tratamientos conservantes y se distribuye en el mercado nacional el mismo día de su recolección, procediéndose a su venta al día siguiente, y en cuanto a mercados internacionales con un cortísimo espacio de tiempo que hacen que el producto llegue al consumidor en unas condiciones óptimas de frescura y calidad.

La recolección del cerezo se hace de forma manual y con mucha delicadeza, luego es el propio agricultor el que procede a la clasificación y envasado de las cerezas.

El agricultor hace una exhaustiva selección del fruto consciente de la importancia del mismo, separando la cereza por calidades y luego la lleva a su Cooperativa donde el Consejo Regulador de la IGP procede a efectuar el correspondiente control de calidad, colocándole la etiqueta que certifica y garantiza que dichas cerezas poseen una calidad única y privilegiada.



**CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE, IGP ..... 198**



# I.G.P. Cítricos Valencianos: Sabes que va a estar bueno

El sello de la Indicación Geográfica Protegida otorga a los cítricos valencianos que lo abanderan un valor añadido que los diferencia del resto, la garantía de calidad. Esta contramarcas nunca falla y por ello transmite tranquilidad y confianza al consumidor, pues sabe que las naranjas, mandarinas o limones amparados por la IGP Cítricos Valencianos no le defraudarán en sabor, color y frescura. Sabe que estarán buenos.



El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Cítricos Valencianos" es una entidad sin ánimo de lucro creada en 1999 para proteger, promocionar y garantizar la excelencia de los cítricos que ampara. A lo largo de sus seis años de vida este organismo ha ofrecido un completo servicio de certificación basado en un riguroso control de todas las fases del proceso productivo desde la producción en el campo de cultivo, la manipulación hasta la comercialización del cítrico en el punto de venta.





En cada parte de la cadena se verifica el cumplimiento de ciertos requisitos previamente establecidos, lo que permite mayor minuciosidad en la revisión. De este modo, sólo los cítricos que superan satisfactoriamente todos los pasos son los que portarán el sello diferenciador de la entidad.

Toda esta labor de certificación unida a los grandes esfuerzos promocionales, está permitiendo que el intenso aroma, el frescor natural, el gran sabor y el vivo color de los frutos amparados por El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Cítricos Valencianos" se extienda por el mundo, y que estos rasgos se reconozcan ya en cada vez más sitios como los característicos de los cítricos certificados por esta entidad.

El resultado, no sólo la instauración de la IGP Cítricos Valencianos como referente Internacional de calidad, sino también la garantía real que se ofrece al consumidor de excelencia de la naranja, la mandarina y el limón protegida con su marca, lo que se traduce en familiaridad, cercanía y sobre todo seguridad. Garantía de sabor, unida a certeza en la decisión de compra, y por lo tanto, máximo grado de confianza.

### Consejo Saludable:

Los expertos en nutrición recomiendan tomar al menos de 3 a 5 piezas de frutas y hortalizas al día. Si dos de ellas son cítricos, con toda probabilidad usted habrá cubierto sus necesidades diarias de vitamina C. Las naranjas y clementinas además de aportar vitaminas y minerales, son un alimento típico de la dieta mediterránea que proporcionan otros compuestos biológicamente activos (como son carotenoides, flavonoides, etc.) potenciales responsables de la disminución del riesgo ante diversas enfermedades crónicas y degenerativas como por ejemplo diversos tipos de cáncer y enfermedades cardiovasculares.





## CHIRIVÍA

Con anterioridad a la introducción de la patata en Europa, la chirivía constituyó el alimento básico para la población.

Es una raíz gruesa de color blanco grisáceo, con la carne amarillenta o marrón clara y de sabor muy parecido al del apio.

Se consume como hortaliza o para preparar sopas y cremas. Es una fuente de fibra y potasio. También contiene una pequeña cantidad de vitamina C, aunque se suele perder con la cocción.



## ZANAHORIA

Las zanahorias son buena fuente de carotenos, que el organismo convierte en vitamina A.

A diferencia de la mayor parte de las verduras, ésta es más nutritiva cuando se la consume cocida.

Aporta a nuestro organismo cantidades importantes de vitaminas A, B y C.

Es un alimento bajo en calorías y rico en fibra.



## APIO

Se utilizaba en la medicina oriental para tratar la hipertensión arterial. Contiene un agente antiinflamatorio y ayuda a aliviar los dolorosos síntomas de gota.

Se dice que ayuda a reducir los niveles de colesterol y la presión sanguínea, y también a aliviar dolores articulares.

Las personas preocupadas por su peso comen mucho apio debido a que éste contiene muy pocas calorías.



## PUERRO

Tradicionalmente se han utilizado para tratar una variedad de padecimientos, que van desde la garganta irritada hasta la gota y los cálculos en el riñón.

Los puerros intervienen en muchas preparaciones de la alta cocina y es como condimento como más se utilizan.





## **CEBOLLAS AUTÉNTICAMENTE DULCES**

Agriset comercializa las auténticas cebollas dulces bajo la marca "Casanova Sweets", cuya dulzura frente a otras está avalada por un método científico apoyado por alta tecnología GPS que las certifica como auténticas.

A estas cebollas, plantadas en suelos especialmente seleccionados, se las mimó durante su cultivo, y una vez recogidas en el campo se les determina el contenido de azúcares y otros compuestos fundamentales para determinar el grado de picor.

La cebolla dulce no pica, presenta un alto contenido de agua y azúcares, no ocasiona flatulencia y gracias a su excelente sabor y textura puede comerse cruda en diferentes y maravillosas ensaladas, desde las más sencillas hasta las ensaladas gourmet. Toda una delicia para el amante de la buena mesa. Tan dulce y tan sana como una manzana, baja en calorías, sin grasa, sin colesterol y una abundante fuente de potasio y antioxidantes, muy beneficiosa para la salud.

Además al pelarla no hace llorar y está disponible durante todo el otoño y el invierno, al tratarse de un producto de contraestación.

En definitiva, las grandes virtudes de la cebolla tradicional pero sin el picor tradicional...¡Ahora gusta a todos!

■ **Disponibilidad:** Otoño e Invierno

■ **Calidad:** Premium

■ **Tipo de certificación:** GMP, Nutriclean, "Certified Sweet"™

■ **Tipo de envasado:** Caja 10 kg

■ **Ubicación:** Valencia





### COL DE MILÁN O SAVOY

Conocida como "repollo de hoja rizada". Sus hojas son de color verde claro a oscuro, de superficie rugosa y cubiertas de una sustancia cerosa. Es una de las variedades de verdura más ricas en vitaminas y minerales. Es una hortaliza de invierno ideal para proteger el organismo contra los procesos gripales. En España, típica de los menús navideños.



### COL PICUDA O CORAZÓN DE BUEY

De gran calidad y muy buen sabor, particularmente adecuada para ensaladas. Presenta una cabeza compacta, terminada en punta, de excelente textura. A estos tipos de coles en Cataluña le llaman "Col de Pascua". Muy importante su cultivo y consumo en Portugal y norte de Europa.



### COL REPOLLO LISO O BERZA

Muy apreciada en la cocina tradicional de diferentes países, ya que son conocidas desde muy antiguo y se le atribuyen propiedades curativas. Se la conoce también como la col de hoja suave. Se consume de múltiples maneras aunque generalmente cocida e incluso en ensaladas. Adecuadas para dietas hipocalóricas al ser ricas en fibras y bajas en calorías.



### COL CHINA

Muy difundida y consumida en Asia. Se puede consumir de diferentes formas, tanto crudas como cocinadas, aportando al organismo cantidades apreciables de vitaminas y minerales. Son digestivas y previenen el estreñimiento. Además su consumo es adecuado contra la hipertensión. Son de fácil corte y la preferencia por estas coles es cada día mayor.





### COL LOMBARDA

También llamada "col roja o morada", de sabor ligeramente dulce y hojas de color morado o púrpura oscuro. Su empleo crudo da a las ensaladas un atractivo especial. Es una variedad seleccionada, cultivada en toda Europa y disponible durante todo el año. Una de las más ricas en selenio, el cual disminuye la presión arterial, aporta oxígeno al tejido muscular, produce anticuerpos, desintoxica de los metales pesados, previene la esterilidad y activa la tiroides.



### COL DE BRUSELAS

Muy apreciadas por sus propiedades culinarias y por su acentuado y particular sabor. Son fáciles de limpiar. Formada por pequeños cogollos casi esféricos y apretados. Son una excelente fuente de vitaminas (A, B1, B6, C, E) y de minerales. Adecuadas para dietas, ya que regulan el intestino y la eliminación de líquidos. Son muy populares congeladas pero en fresco son deliciosas.



### COLES DE HOJA

Son un amplio grupo de variedades cultivadas desde muy antiguo en casi toda Europa con el objetivo básico de ser utilizadas en la preparación de sopas y caldos. También se utilizaban coles en la antigüedad para la alimentación de los animales de granja para mejorar la calidad de su carne.



### LAS COLES

Las coles forman parte de la misma especie que la coliflor y el brócoli: *Brassica oleracea* (excepto la col china que es *Brassica pekinensis*), pero a diferencia de aquellas, se consumen las hojas y no los órganos florales.

Suelen formar un cogollo, más o menos denso, de aspecto, color, forma y tamaño variables. Algunos tipos de coles como las de hoja (kale), las coles tronchudas y





las caballares no se cierran en repollo, en cuyo caso se consumen las hojas aisladas que se desarrollan a lo largo del tallo de forma abierta.

Las coles son unas hortalizas milenarias a la que se les atribuyeron propiedades medicinales en muchas civilizaciones y culturas. Hoy disponemos de variedades de coles a lo largo de todo el año y para todo tipo de mercado y forma de consumo (tanto en fresco para consumirla cruda cortada muy fina en ensaladas como la lombarda, o hervidas en diferentes tipos de cocidos y pucheros). Es uno de los alimentos más tradicional en la cocina mundial.

Todas las coles tienen unas similares propiedades nutritivas, aportando un gran número de componentes beneficiosos para nuestra salud.

Esta familia de hortalizas presenta altos contenidos de vitamina C, folato, fibra, minerales y compuestos fitoquímicos que ayudan a prevenir diferentes tipos de cáncer. Pueden consumirse crudas o cocidas, aunque debemos tener en cuenta que al cocerlas se pierde gran parte de las vitaminas que contienen; por eso es recomendable reducir su cocción tanto como sea posible.

La vitamina C interviene decisivamente en el proceso de la síntesis de colágeno y aumenta la absorción de hierro. También protege las células sanguíneas con sus poderosas propiedades antioxidantes. El folato interviene en un embarazo sano y en el normal desarrollo de los glóbulos rojos de la sangre, además de tener efectos protectores contra algunos tipos de cáncer y enfermedades cardiovasculares. La fibra soluble que



contiene ayuda a mantener bajos los niveles de azúcar y de colesterol, mientras que la fibra insoluble colabora en una correcta función intestinal.

Son hortalizas compuestas en su mayoría de agua lo que las hace un alimento de bajo aporte calórico, por lo que se aconsejan a la hora de elaborar dietas para bajar de peso. Su contenido en azufre le confiere el característico olor fuerte durante la cocción. Para reducirlo, se puede agregar a la cocción un trozo de pan empapado en vinagre.

Se conservan bien en la nevera durante 2-3 semanas, sin mojarlas y dentro de una bolsa a la que se le practiquen algunas perforaciones para su mejor conservación.

La empresa de semillas "SAKATA", pionera en la mejora y desarrollo de variedades de col en todo el mundo, colabora con cientos de agricultores asesorándoles en sus cultivos, de manera que tengan la mejor calidad. Como empresa de mejora vegetal, en "Sakata" se seleccionan cada día variedades que se ajustan a las nuevas exigencias de los productores más profesionales y, por supuesto, del consumidor.





## EL BRÓCOLI,... UN VERDADERO POTENCIAL PARA TU SALUD!

El brócoli es una hortaliza de la familia de las coles, cuyo consumo experimenta un rápido aumento, debido a que es un alimento extremadamente sano y que admite múltiples preparaciones. Desde la antigüedad se lo cultivó para alimentación humana y como planta de uso medicinal.

La creciente demanda de productos sanos acelera su implantación durante la segunda mitad del siglo XX en Estados Unidos, Japón y el norte de Europa que son los actuales grandes consumidores de brócoli. Su desarrollo en el resto del mundo acaba de empezar. Los norteamericanos, primeros productores mundiales de esta hortaliza, la consideran la más saludable, llegando a consumir los brotes de brócoli tierno como snack, untado con salsas.

Tiene un agradable sabor y es rico en vitaminas y minerales, además de ser bajo en calorías.



El consumo de brócoli puede ayudar a aquellas personas que padecen estrés. Es una fuente importante de hierro para las mujeres durante el período y durante el embarazo previniendo las enfermedades congénitas. Ayuda también a bajar la presión arterial por lo que cuida nuestro corazón, además de prevenir enfermedades como el cáncer.

Actúa a su vez en la prevención de cataratas y fortalecimiento de los huesos luchando contra la osteoporosis y la artritis reumatoide. Protege frente a úlceras y es ideal para fortalecer el sistema inmunitario.

Las hortalizas en general, y en particular las crucíferas (coles y brócoli) aportan a la dieta humana su alto contenido en fibra, vitaminas y minerales. Asimismo el brócoli en particular, proporciona un alto nivel de compuestos específicos y muy deseables en la dieta humana, como por ejemplo los glucosinolatos. Algunos de estos compuestos, como el sulforafano, se encuentran presentes en altas concentraciones en el brócoli y parece reducir de forma importante el riesgo de determinados tipos de cáncer.





La compañía de semillas Sakata, tras casi un siglo de experiencia en brócoli, proporciona la máxima satisfacción a toda la cadena de producción y distribución, desde agricultores hasta consumidores finales. Este compromiso con la satisfacción de sus clientes es posible gracias a su proximidad y contacto permanente con ellos, conociendo sus necesidades y reaccionando a los cambios en el mercado.

Sakata dispone de una completa gama de variedades, adaptadas a las diferentes épocas y áreas de producción, que permiten a las fruterías y tiendas de supermercados disponer de brócoli durante todo el año.

Sakata garantiza la satisfacción de tus necesidades presentes y futuras, mediante una herramienta básica como es la innovación: ejemplo de ello es el nuevo tipo de brócoli "Inspiration", de floretes aislados, formados por un largo pie rematado por un penacho de tiernos botones florales. Su principal ventaja es el mayor contenido en antioxidantes y vitaminas con respecto al brócoli normal. Se le considera un excelente preventivo de muchos tipos de cáncer. Además, culinariamente admite los mismos usos que el brócoli y muchos más debido a su sabor, forma, color uniforme y versatilidad.

■  
**SAKATA:**  
**La pasión por el Brócoli...**  
**Pasión por la "Calidad"!**

## "SERIFRUIT", MANDARINAS Y MELONES

La Plana de Castellón hasta Sagunto camino de Valencia, es una región privilegiada donde se dan las máximas condiciones de clima, ideales para el cultivo de naranjas y mandarinas. Las exquisitas mandarinas que allí se producen, se envían a todas las ciudades del mundo, inclusive a Nueva York, y la calidad que se consigue en los huertos de esta región es la envidia de otras zonas cítricas.

Esta fruta tan popular, presenta una corteza de lisa y brillante, de color anaranjado y una pulpa compuesta por numerosos gajos dulces, jugosos y refrescantes. Ideal para consumirla como tal o en macedonias, tartas, etc. Es una importante fuente de vitamina C y de fibra. Adecuada para tratar úlceras, la vesícula, es buena para la fiebre, la anorexia, la tos y la intoxicación etílica.

El melón es una de las frutas más populares en España. Se utiliza como fruta para todas horas y es uno de los mejores postres para todo el año, sin embargo también se utiliza en entrantes y en un buen número de ensaladas.

Los melones "Serifruit" de tipo "Piel de sapo", son de piel verde, algo rugosa y escriturada. En su interior estos melones tienen la carne blanca, dulce y crujiente. Los frutos de primavera a veces tienen la piel más verde, son los tipos llamados "Rochet" y el comprador los identificará y notará más aromáticos, en cambio durante el otoño serán melones de piel más oscura y rugosa, y un comer muy crujiente, son los llamados "Tendral".

Serifruit es muy exigente con el sabor de sus melones, y la recolección en las fincas es el momento más importante para esta marca. Cuando el melón "Serifruit" llega a los hogares o restaurante, es recomendable mantenerlo en el frigorífico entre 4º y 5ºC.

En los melones y en los cítricos de Seri hay vitaminas, minerales y azúcares en abundancia.

SERIFRUIT ..... 201

The advertisement is a vertical banner with a blue background. At the top, the word "Seri" is written in a large, stylized yellow font with a white outline. Below it, the words "NATURAL VITAMINS" are written in a smaller, white, sans-serif font. The middle section is divided into two horizontal panels. The top panel shows a close-up of several whole and sliced oranges, with a small "Seri" logo on one of the slices. The bottom panel shows several sliced melons, with a "Seri" logo on one of the slices. At the bottom of the banner, there is a yellow banner with a blue border. Inside this banner is a circular logo with a tree in the center, surrounded by the words "PREMIUM SPANISH FRUITS".





## ZANAHORIA

La zanahoria se encuentra disponible en el mercado español durante todo el año. Agrícola Villena te ofrece esta hortaliza combinada en diversos arreglos para cocido o bien sola envasada por kilo o por unidades.

Puede consumirse hervida, asada o cruda en la preparación de diversas y coloridas ensaladas y aperitivos. Conviene rasparlas en lugar de pelarlas ya que la mayor parte de las vitaminas se encuentran en la piel.

Además de zanahoria, en Agrícola Villena comercializan apio para la elaboración de deliciosas ensaladas y para aromatizar caldos y pucheros. Este contiene cantidades importantes de fibra y actúa como diurético y depurativo.

También disponen de chirivía, de excelente sabor, textura y aroma, ideal para consumir-la en cocidos y guisos aportando vitaminas y carbohidratos a nuestra dieta.

Otros productos comercializados por Agrícola Villena son el nabo y nabicol muy utilizados en cocidos y arroces, hortalizas recomendadas para dietas de adelgaza-miento por su bajo valor calórico.

Sus tiernos puerros de sabor suave similar a la cebolla, son imprescindibles en la alta cocina como condimento para diversas preparaciones.



[www.agricolavillena.es](http://www.agricolavillena.es)



## SANDÍAS BRUÑO

Procedentes de las mejores zonas productoras españolas (Almería, Murcia, Valencia, Granada, Málaga y Ciudad Real), Bruño ofrece sandías de las variedades rallada sin pepitas, negra y negra sin pepitas. Para la compañía, al igual que en el cultivo del melón, resulta vital elegir el momento idóneo de cosecha para asegurar los grados brix que resaltarán los sabores de esta fruta.



## CÍTRICOS BRUÑO

Bruño comercializa la mayoría de las variedades de naranja y clementina cultivadas en España, haciendo hincapié en el grado de azúcar, acidez y contenido de zumo, propio de cada variedad. Las frutas se cosechan día a día y se procesan en las instalaciones de la empresa. Bajo la marca Bruño elabora la categoría Extra, mientras bajo la marca Melsan se comercializa la categoría primera. Entre las variedades de naranja destaca la Navelina, Navel, Salustiana, Lanelate, Navelate y Valencialate. De las clementinas se destacan Clemenpons, Oronules, Oroval, Clemenules, Arrufatina, fina y Hernandina.



### MELÓN BRUÑÓ ETIQUETA DE ORO

Bruñó centra su trabajo en el melón del tipo español "piel de sapo", comercializando las mejores variedades que existen en el país. La empresa cuenta con un equipo de profesionales que, además de asegurarse en las técnicas de cultivo empleadas por cada agricultor, vela por decidir el momento idóneo de cosecha de cada una de las variedades, asegurando una óptima madurez del producto.

Bruñó garantiza la disponibilidad de melones todo el año (de Murcia, La Mancha, Brasil-Panamá, Costa Rica-Marruecos), y la selección de cada uno de ellos se realiza, estableciendo varias calidades comerciales que se envasan en distintas marcas: Bruñó Etiqueta de Oro, en calidad extra, Bruñó Etiqueta Azul y Melsan, en categoría 1ª. Con Bruñó Etiqueta de Oro, la empresa ofrece al consumidor un producto con garantía total, avalada por el conocimiento detallado de todo el proceso productivo.

# BRUÑÓ®

ETIQUETA DE ORO

[www.frutasbruno.com](http://www.frutasbruno.com)

HNOS. BRUÑÓ, SL..... 200



### SANDÍA FASHION BRUÑÓ

Fashion es la primera sandía negra sin pepitas. Su carne de color rojo intenso, crujiente y alto contenido de azúcar, gran sabor y dulzura uniforme, desde la corteza hasta el corazón, la hacen ser un producto de gran calidad. Fashion reúne todas estas cualidades para que los consumidores disfruten de un auténtico manjar con todo el sabor tradicional.





### UVA EMBOLSADA DEL VINALOPÓ

Las uvas en la Comarca del Vinalopó tienen unas características físicas y gastronómicas excepcionales. Es la única uva del mundo con Denominación de Origen y la más cuidada, lo que asegura que usted podrá disfrutarla con total garantía

Se cosechan dos variedades, la IDEAL cuyo proceso de recolección culmina en noviembre para aquellos que buscan un ligero sabor a moscatel, de racimo grande y granos de peculiar tono amarillo, y la ALEDO algo más tardía que puede estar embolsada mas de cuatro meses, recolectándose desde noviembre a enero con un sabor dulce neutro y tono más pálido. Es la uva que se toma en Nochevieja.

Cada racimo, uno a uno cuando se inicia la fase de maduración, se recubre en la planta con un papel especial entre julio y agosto, que protege cada grano de uva y asegura la finura de la piel, el color y los azúcares de la fruta. Esta bolsa retrasa la maduración e impide que agentes externos puedan afectarle. Es una tradición artesanal que solo se realiza en esta comarca junto al Mediterráneo.

La selección de la uva, la protección durante su cultivo y el benigno clima de la región, le proporcionan a esta fruta única la frescura de un alimento nutritivo que aporta al organismo vitalidad y energía a cualquier edad. Es una de las uvas que mayor presencia de Resveratrol presenta, sustancia anticancerígena que se concentra en la piel del fruto, y también contribuye a equilibrar los



niveles de colesterol, por lo que ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares.

El envasado y clasificación de las uvas está controlado por el Reglamento de la D.O. para que todos y cada uno de los racimos cumplan con los criterios de selección dictados por el mismo. La etiqueta de garantía asegura la preferencia del cliente en las fruterías y supermercados.

La privilegiada situación geográfica del Vinalopó en el valle, está en el camino por el cual transcurre la Autovía Alicante-Madrid hacia la Autopista del Mediterráneo (AP7) en las cercanías del Aeropuerto de Altet- Alicante. El Vinalopó es una región con un clima y gente que vale la pena visitar.

Un recorrido por los municipios de Agust, Aspe, Hondón de los Frailes, Hondón de las Nieves, Monforte del Cid, Novelda y La Romana es asegurar una excursión en la cual el visitante encontrará muchas satisfacciones.

Uvas del Valle del Vinalopó: El Tesoro mejor guardado.



*La fruta  
de verano  
que se come  
en invierno*

