

Nota de Prensa

El limón europeo, fuente de Vitamina C, ingrediente ideal para combatir el calor del verano

- Este saludable cítrico, con alto contenido de Vitamina C que contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario, se ha convertido en el alimento de moda durante 2020
- El limón destaca por su versatilidad ya que es un ideal ingrediente en la cocina, así como un indispensable complemento para elaborar sencillos refrescos veraniegos con los que hidratarse durante los días con las temperaturas más altas
- España, principal productor de limón en Europa, destaca por su modelo de producción con altos estándares de calidad, seguridad alimentaria, trazabilidad y sostenibilidad

(Murcia, agosto de 2020). Si hay un alimento de moda durante este año 2020, ese es el **limón. Fuente de Vitamina C, que contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario**, este cítrico ha ganado protagonismo en la gastronomía de los españoles durante los últimos meses gracias a que es un alimento natural, sin grasas, sin sal ni sodio y con bajo contenido en azúcar. Una fruta que se ha convertido en la reina del verano del desconfinamiento.

Se suele decir que quien tiene un limón tiene un tesoro, ya que se trata de un alimento tremendamente versátil. Mundialmente conocido por ser un ideal ingrediente gastronómico, el limón también puede convertirse en un **indispensable complemento de bebidas sencillas y refrescantes con las que combatir las altas temperaturas** de agosto, a la vez que mantienen los reconocidos beneficios saludables gracias al alto contenido en Vitamina C de este cítrico.

Ahora que los termómetros superan ampliamente los 30 °C en gran parte de España, los expertos recomiendan una buena hidratación a lo largo de todo el día para evitar problemas de salud. Por ello, el limón es el **perfecto ingrediente en las bebidas más veraniegas**:

Limonada

Un clásico del periodo estival. Una buena limonada puede ser una opción tan refrescante como rápida de elaborar. Una bebida cuya preparación es tremendamente sencilla. Exprimir zumo de limón en agua, respetando únicamente una regla de oro: una parte de zumo de limón por dos de agua fría.

Granizado de limón con miel

El granizado es el rey de las bebidas veraniegas. Primero se cortan varios limones y se hace un buen zumo de este cítrico fuente de Vitamina C. Posteriormente se vierte en un recipiente donde se añade un poco de miel. A continuación, se remueve hasta que la miel queda diluida en el zumo de

WELCOME TO THE LEMON AGE

CON LOS LIMONES DE ESPAÑA

limón. Acto seguido, se añade un poco de agua y se continúa removiendo hasta que se mezcla totalmente. Para terminar, se añade hielo y se tritura hasta conseguir un perfecto granizado.

Té helado con limón

Los amantes de las infusiones también tienen su alternativa fresca y saludable para el verano. Primero, hay que hervir el agua, por ejemplo, en una tetera. Mientras, se pela un limón para conseguir su corteza, pero solo la parte más superficial. Se añade esta cáscara de limón con unas hojas de menta y una o dos bolsas de té, para dejar hervir todo durante un par de minutos más. Y listo. Solo queda esperar a que se enfríe o bien añadir unos cubitos de hielo. Eso sí, siempre servir acompañado con unas rodajas de limón.

Estas tres propuestas no solo ayudarán a saciar la sed y refrescar esos momentos calurosos de este mes de agosto, también **contribuirán a que los españoles refuercen su sistema inmunitario gracias a que el limón contiene 50 mg de Vitamina C por cada 100 g de porción comestible.**

EL LIMÓN EUROPEO, EL MÁS SOSTENIBLE DEL MUNDO

España, principal productor europeo de limón, a través de la Interprofesional AILIMPO, **cuenta con los mayores estándares de calidad, seguridad alimentaria, sostenibilidad y trazabilidad** que le diferencian de aquellos que llegan de fuera de la Unión Europea. Se trata, por tanto, del productor más sostenible del Mundo.

Su producción a lo largo de todo el año y su gran control del sistema de distribución hacen que **el limón europeo producido en España sea el más fresco del mercado** ya que pasa del árbol al lineal del supermercado en 48 horas.

Además, el modelo productivo del limón cuenta con una **triple sostenibilidad: medioambiental, económica y social**. Gracias a los 9 millones de limoneros que hay en España, es un sumidero de carbono con un balance neto positivo de 304.840 toneladas secuestradas de CO₂ al año. Además, AILIMPO desarrolla métodos para controlar y racionalizar el uso de productos fitosanitarios que garantizan la máxima calidad y la protección del medio ambiente.

Por otro lado, la interprofesional del limón de España vela por el adecuado funcionamiento de la cadena alimentaria elaborando los contratos tipo agroalimentarios, homologados por el Código de Buenas Prácticas en la Contratación Alimentaria (CBPCA) promulgado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. También impulsa y promociona los **estándares de calidad y excelencia** en el sector como avalan los **sellos de certificación GLOBALG.A.P., GRASP, IFS Food y BRC**.

AILIMPO presentará próximamente **Welcome To The Lemon Age**, la campaña más ambiciosa de su historia enfocada a informar y divulgar los beneficios y cualidades del limón europeo que es fuente de Vitamina C. Una promoción que se desarrollará durante los próximos tres años en España, Francia, Alemania, Estados Unidos y Canadá y que estará cofinanciada por la Unión Europea.

Sobre AILIMPO

AILIMPO es una interprofesional a nivel nacional, con sede en Murcia, oficialmente reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España y la Comisión Europea, que representa

EUROPA IMPULSA UN FUTURO SALUDABLE

WELCOME TO THE LEMON AGE

CON LOS LIMONES DE ESPAÑA

los intereses económicos de productores, cooperativas, exportadores e industriales de limón y pomelo en España, un sector en el que España es líder mundial de exportación en fresco y ocupa el segundo lugar en el ranking de países procesadores, facturando 700 millones de euros anuales, generando 20.000 empleos directos y una facturación en industrias auxiliares de más de 250 millones de euros.

El sector de limón contribuye a la sostenibilidad medioambiental, con un balance neto positivo de 304.840 t secuestradas de CO2 al año. Entre las funciones de la Interprofesional AILIMPO destacan: velar por el adecuado funcionamiento de la cadena alimentaria, elaborar los contratos tipo agroalimentarios y desarrollar métodos para controlar y racionalizar el uso de productos fitosanitarios para garantizar la calidad de los productos y la protección del medio ambiente, así como el impulso y promoción de los estándares de calidad y excelencia en el sector.

CONTACTO

Antonio Álvarez

Antonio.alvarez@tactics.es

636 70 65 42

El contenido de la presente publicidad representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea, no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene.