

Nota de Prensa

## Tres bebidas saludables con la vitamina C del limón de Europa en tiempos de covid

- En una época en la que cada vez hay más gente que lleva un estilo de vida sano y que gusta de experimentar con sabores nuevos, expertos *bartenders* españoles destacan la frescura, acidez y equilibrio del limón, ingrediente natural, sin grasa y fuente de Vitamina C que contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario

(Madrid, 29 de octubre de 2020). La pandemia de la COVID-19 ha modificado los hábitos de consumo de los españoles que ahora se fijan más en las propiedades nutricionales y beneficios saludables de los alimentos. Así, en una época en la que cada vez hay más gente que lleva un estilo de vida sano y que gusta de experimentar con sabores nuevos, **el limón se ha convertido en un alimento indispensable en la gastronomía.**

**Producto natural, sin grasa y fuente de Vitamina C que contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario**, el limón de Europa es ya un ingrediente de moda. Enormemente refrescante, el limón, su zumo y su piel permiten idear infinitas elaboraciones con las nuevas tendencias en bebidas sanas como son los *mocktails*, *smoothies* o *milkshake*. Así lo reconocen los principales ***bartenders* de España que consideran al limón como un elemento indispensable** para probar en casa con estas novedosas recetas.

### Floral Lemonada Mocktail, por Dani Burgos

Dani Burgos es uno de esos gurús de la coctelería nacional que no duda en destacar que **“el limón aporta mucha frescura”** en sus elaboraciones. El experto propone una sencilla elaboración “donde destaca la importancia del limón”. Como no vale cualquier limón, Burgos aconseja escoger uno que tenga “calidad, con piel dura y que sea un producto de kilómetro cero” como el limón de Europa.

#### Ingredientes para 4 raciones:

- 4 limones Fino o Verna
- 12 cl de sirope de edelflower
- Flores comestibles
- Hielo picado

#### Elaboración:

1. Cortamos los limones por la mitad y los exprimimos para sacar su jugo
2. En una coctelera, mezclamos el hielo, zumo de limón, sirope y mezclamos todo bien.

- Servimos en un vaso y añadimos unos hielos más. Incorporamos la soda y añadimos más hielo picado.
- Ponemos unas rodajas de limón y decoramos con flores comestibles.

### Sweet Lemon Milkshake, por Ana Isabel Díez

“El limón aporta frescor y estructura las bebidas”, asegura Ana Isabel Díez, mixología y amante de la repostería. En su propuesta, sobresale la versatilidad de este cítrico. “**El limón es un alimento del que se aprovecha todo.** En este caso, utilizo zumo de limón y su cáscara para infundir la leche”, explica.

#### Ingredientes para 4 raciones:

- 4 limones Fino o Verna
- 280 gr de yogur griego
- 500 ml de leche infundida
- 160 ml de sirope de vainilla

#### Elaboración:

Para conseguir leche infundida, en un cazo ponemos la leche, la piel de 2 limones y 2 ramas de canela, lo calentamos sin que llegue a hervir y lo dejamos reposar en la nevera por 10-15 minutos.

- Agregamos todos los ingredientes a la batidora con un poco de hielo.
- Exprimimos los 4 limones e incorporamos el zumo.
- Batimos unos minutos hasta obtener una mezcla homogénea y servir.

### All in Lemon, por Inés Martínez

Para aquellos que buscan una bebida realmente cremosa, Inés Martínez nos propone un *smoothie*. “En las bebidas *healthy*, **el limón es un ingrediente fundamental porque es fuente de Vitamina C**”, destaca esta mixóloga que tiene muy claro qué limones son sus preferidos: “Me fijo en los que tienen piel fina porque eso quiere decir que tienen más zumo”.

#### Ingredientes para 4 raciones

- 7 limones Fino o Verna
- 4 bolas de helado de limón
- 600 gr de yogur de limón
- 150 ml leche
- 1 ½ cucharadita de aroma de azahar
- Polvo de piel de limón caramelizada
- Limón deshidratado
- Hielo

#### Elaboración

EUROPA IMPULSA UN FUTURO SALUDABLE

# WELCOME TO THE LEMON AGE

CON LOS LIMONES DE ESPAÑA

1. Exprimir el zumo de 7 limones
2. Introducir todos los ingredientes en la batidora junto con un poco de hielo y batimos hasta unificar todo.
3. Servimos en jarritas y decoramos con el polvo de limón y un par de rodajas de limón deshidratado.

## Sobre la campaña

*Welcome to the Lemon Age* (Bienvenido a la Era del Limón de Europa) es la campaña de información y divulgación más ambiciosa de la historia del limón europeo que cuenta con financiación de la Unión Europea. Se desarrollará durante los próximos tres años en cinco países: España, Francia, Alemania, Estados Unidos y Canadá. El objetivo es promover el posicionamiento del limón producido en Europa de forma que los consumidores valoren y aprecien las características intrínsecas y diferenciadoras, tales como el origen, la frescura, la sostenibilidad y la garantía certificada de calidad del limón de Europa.

## 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 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.

## Más información

[www.thelemonage.eu](http://www.thelemonage.eu)  
[www.thelemonage.com](http://www.thelemonage.com)

## CONTACTO

Antonio Álvarez  
[Antonio.alvarez@tactics.es](mailto: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.