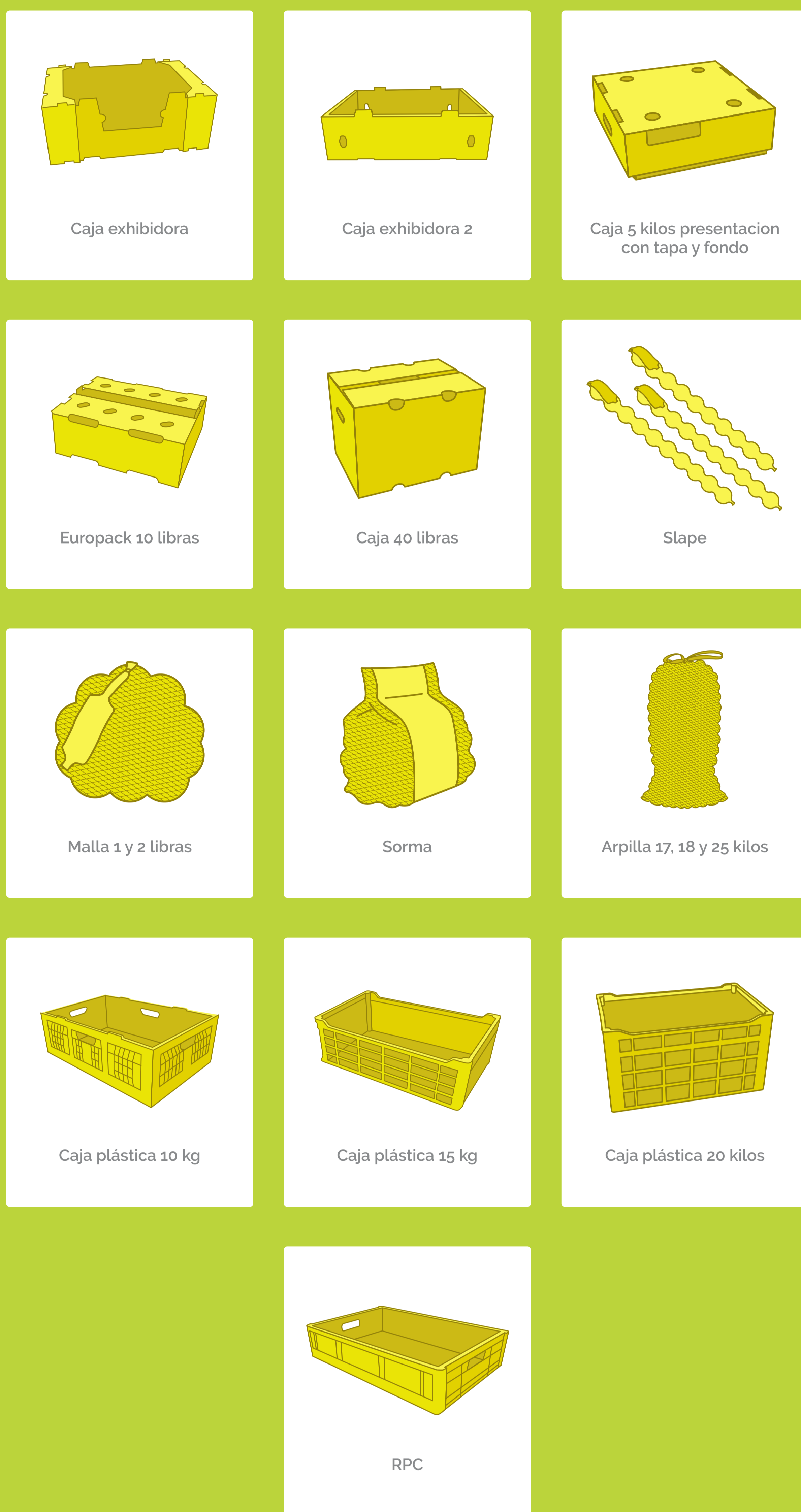


LIMÓN PERSA

Es un cítrico de jugo semi-ácido, sin semilla y cascara gruesa. Esta variedad se produce en los estados de Colima, Jalisco y Veracruz.

Presentaciones



Maduración y color

El color del fruto también distingue su grado de maduración; yendo desde el verde oscuro, verde, alimonado hasta el amarillo, cuando es su momento de mayor madurez. La temperatura ideal de almacenamiento, conservación y transporte oscila entre los 8 y 13° C. La vida de anaquel es de 24 días aproximadamente para limón verde, almacenado a una temperatura de entre 9 y 12° C.



Verde oscuro

Verde

Alimonado

Amarillo

Tamaños

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial del fruto, de acuerdo al cuadro que se muestra a continuación:

Calibre / Size	Milímetros (Min-Max)	Piezas por Kg / Pieces per Kg
110	61 - 63 mm	6 - 7
150	59 - 61 mm	8 - 9
175	56-59 mm	10
200	54 -55 mm	11 - 12
230	52 - 53 mm	13
250	50 - 51 mm	14

Tabla nutricional

Información Nutricional	
Limón Persa	
Tamaño de porción: 1 limón (85 g)	
Cantidad por porción	
Contenido Energético	20 Kcal
Proteínas	0 g
Carbohidratos	7.06 g
Lípidos totales	0 g
Sodio	1 mg
Calcio	2 %
Vitamina A	2 g
Hierro	2 %
Vitamina C	35 %

¿Dónde se produce?

En los estados de Colima, Jalisco y Veracruz existen buenas condiciones de clima y de suelo que propician producciones de calidad.

