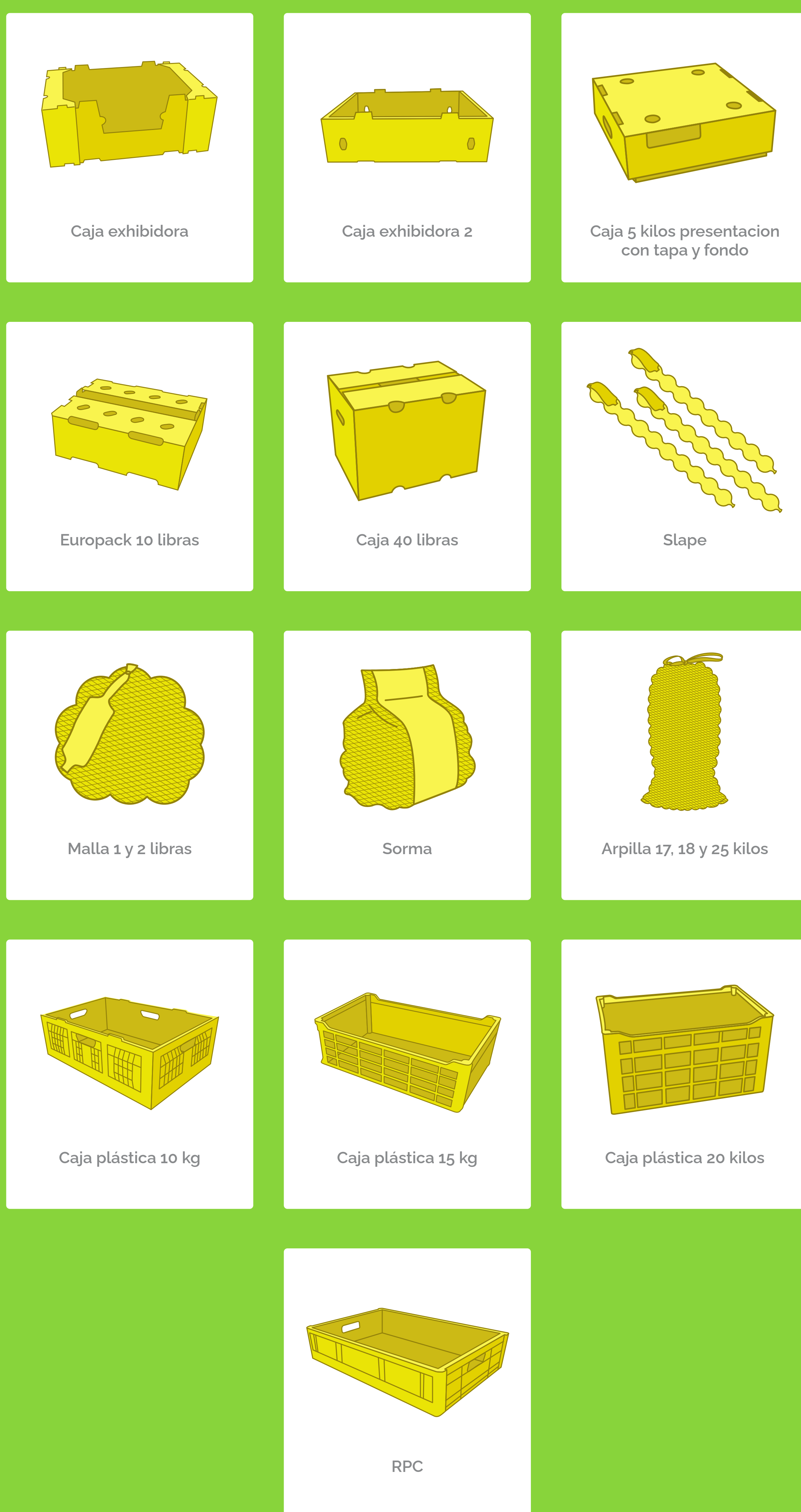


LIMÓN MEXICANO

Fruto cítrico de jugo ácido, con semilla y cáscara delgada. El Limón Mexicano SiCar Farms se produce en los Estados de Colima y Michoacán.

Presentaciones



Maduración y color

El color del fruto distingue también su grado de maduración; yendo desde el verde oscuro, verde, alimonado hasta el amarillo, cuando es su momento de mayor madurez. La vida de anaquel va desde los 15 hasta los 25 días, dependiendo de las condiciones de almacenaje; siendo la temperatura ideal de conservación entre los 9 y 12° C.



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
No.2 / 600	32.1 - 35.00 mm	41 - 36
No.3 / 500	35.1 - 37.00 mm	35 - 30
No.4 / 400	37.1 - 39.00 mm	29 - 24
No.5 / 300	39.1 a >	Menos de 24 piezas

Tabla nutricional

Información Nutricional	
Limón Mexicano	
Tamaño de porción: 1 limón (67 g)	
Cantidad por porción	
Contenido Energético	20 Kcal
Proteínas	0.47 g
Carbohidratos	7.06 g
Lípidos totales	0.13 g
Sodio	1 mg
Calcio	22 mg
Vitamina C	19.5 mg

¿Dónde se produce?

En los estados de **Colima** y **Michoacán** existen buenas condiciones de clima y de suelo que propician producciones de calidad.

