

persimon®

**BOUQUET**

*Realmente,  
una fruta extraordinaria*  
*a Really  
extraordinary fruit*

*Crujiente y maduro, ¡listo para co*  
*Crunchy and ripe! Ready to eat!*



Persimon®, es la marca comercial registrada por la Denominación de Origen Kaki Ribera del Xúquer, para identificar claramente el kaki de la variedad Rojo Brillante, sin astringencia y con carne firme. Detrás de esta marca comercial se encuentra un producto certificado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen, acreditado por ENAC, que asegura los estándares de calidad y trazabilidad que cada día son más reconocidos y exigidos por el consumidor. Únicamente las entidades asociadas a la Denominación de Origen, pueden hacer uso de esta marca comercial fácilmente identificable con el logo **peřsimon®**

*Persimon® is the trademark registered by the Kaki Ribera del Xúquer Designation of Origin to identify and differentiate the firm-fleshed, non-astringent 'Rojo Brillante' (Brilliant Red) variety kaki. Behind this brand there is a product which is certified by the Designation of Origin's Regulatory Board, and accredited by the Spanish National Accreditation Body (ENAC) which ensures the quality and traceability standards increasingly demanded and recognised by customers. Only the organisations that belong to the Designation of Origin can use this trademark which is easy to identify thanks to the **peřsimon®** logo.*



## Descripción

Dyospiros, denominación botánica del kaki, es originaria de China y se introdujo en España principalmente como planta ornamental. El rojo Brillante, variedad autóctona de la Ribera del Xúquer rápidamente se convierte en un clásico entre las frutas tropicales y logra una gran aceptación por parte de los consumidores gracias a su atractiva presencia y agradable sabor. Además posee una capacidad de conservación mayor, característica que lo hace definitivamente más interesante para la distribución.

### Calendario

Actualmente, la producción se concentra entre los meses de octubre y enero.

## Propiedades

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | Por 100 g | % de la CDR* por consumo de 1 fruta (200 g) | Fuente |
|-------------------------|-----------|---|--------|
| Valor energético (Kcal) | 77,00     |   | 1      |
| Grasas (g)              | 0,19      |   | 2      |
| Ácidos grasos saturados | 0,02      |   | 2      |
| Hidratos de Carbono (g) | 19,70     |   | 1      |
| Azúcares (g)            | 12,50     |   | 2      |
| Proteínas (g)           | 0,70      |   | 1      |
| Sal (g)                 | 0,01      |   | 1      |
| Fibra alimentaria (g)   | 1,60      |   | 1      |
| Vitamina A (µg)         | 814,00    | 100,00                                      | 1      |
| Vitamina C (mg)         | 11,00     | 27,00                                       | 1      |

\* CDR: Cantidad diaria recomendada

- (1) Estudio nutricional del Kaki Rojo Brillante D.O. "Kaki Ribera del Xúquer". Universidad de Navarra  
(2) National Nutrient Database for Standard Reference, USDA.

## Description

The kaki or Diospyros, to give it its botanical name, originally came from China and was first brought to Spain mainly as an ornamental plant. The 'Rojo Brillante' (Brilliant Red), a variety indigenous to the Ribera del Xúquer, soon became a classic among tropical fruits. Its attractive appearance and pleasant taste have been warmly welcomed by consumers. In addition, it may be kept a great deal longer, which is certainly an advantage from a distribution point of view.

### Production calendar

Production currently runs from October to January.

## Properties

| NUTRITIONAL INFORMATION | Per 100g | % of R.D.I.* per piece of fruit (200g) | Source |
|-------------------------|----------|--|--------|
| Calories                | 77.00    |  | 1      |
| Fat (g)                 | 0.19     |  | 2      |
| Saturated fat           | 0.02     |  | 2      |
| Carbohydrates (g)       | 19.70    |  | 1      |
| Sugar (g)               | 12.50    |  | 2      |
| Protein (g)             | 0.70     |  | 1      |
| Salt (g)                | 0.01     |  | 1      |
| Dietary fibre (g)       | 1.60     |  | 1      |
| Vitamin A (µg)          | 814.00   | 100.00                                 | 1      |
| Vitamin C (mg)          | 11.00    | 27.00                                  | 1      |

\*R.D.I. is the recommended daily intake

- (1) Nutritional study of the D.O. Kaki Ribera del Xúquer 'Rojo Brillante' variety kaki, University of Navarra, Spain  
(2) National Nutrient Database for Standard Reference, USDA.



persimon®

BOUQUET



Persimon® es un kaki que se come duro. Sigue procesos de maduración que hemos aprendido de los agricultores del Lejano Oriente y han sido actualizados por Anecoop. Sin semillas, crujiente y dulce en su estado maduro, tiene un color anaranjado y una consistencia firme similar a la del melocotón que lo convierte en una fruta sabrosa y fácil de pelar o cortar.

El kaki persimon® se puede comer con o sin piel, ¡manteniendo su sabor original y siempre listo para comer!

## Zonas de Producción

Producción D.O. Kaki Ribera del Xúquer (Valencia): L'Alcudia, Alfarp, Algemesí, Almussafes, Alzira, Benifaió, Carlet, Catadau, Guadassuar, Llombai y Villanueva de Castellón.

Producción no D.O.: Vall d'Albaida (Valencia) y Lora del Río (Sevilla)

## Garantía Bouquet

Bouquet, marca asociada a la DO, implica el compromiso de Anecoop de ofrecer sólo fruta de calidad excepcional. De esta forma, cada cosecha es controlada por el Consejo Regulador, asegurando en cada fruto una calidad superior y constante.

### Otras variedades de cultivo de kaki

Triumph: De color anaranjado-rojizo y de forma más achatada que la variedad Rojo Brillante, posee una pulpa dulce, jugosa, completamente firme y tampoco tiene semillas.

### Forma de cultivo

Siempre aplicando métodos de cultivo respetuosos con el medio ambiente y que garanticen la seguridad alimentaria como el sistema de producción *naturane* o la producción biológica.



Realiza  
una fruta es  
a  
extraordinaria





# lmente, extraordinaria

## Really inary fruit



The Persimon® kaki is eaten when firm. It undergoes a ripening process which was invented by farmers in the Far East and has been modernised and updated by Anecoop. Seedless, crunchy and sweet when ripe, it has an orangey colour and firm texture, similar to that of a peach. It is both tasty and easy to cut and peel.

The Persimon® kaki has a unique taste and is always ready to eat either peeled or unpeeled.

## Production Areas

Kaki Ribera del Xúquer D.O. production (Valencia): L'Alcudia, Alfarp, Algemesi, Alginet, Almussafes, Alzira, Benifaio, Carlet, Catadau, Guadassuar, Llombai and Villanueva de Castellon.

Non D.O. production: Vall d'Albaida (Valencia) and Lora del Rio (Seville).

## The Bouquet Guarantee

The Bouquet brand, which belongs to the D.O., is Anecoop's commitment to supplying only the very best quality fruit. Every single crop is strictly supervised by the Regulatory Board to ensure maximum quality is always maintained.

### Other kaki varieties

**Triumph:** This variety has an orangey, reddish colour and is flatter than the 'Rojo Brillante' variety. It is seedless and its pulp is firm, sweet and juicy.

### Growing methods

Kakis are always grown using environmentally-friendly production systems, such as **naturane** or organic farming, to guarantee food safety.



## Almacenamiento

**Temperatura:** 0/2°C ó 14/15°C

Es necesario realizar el almacenamiento a 0/2°C, no debiéndose romper la cadena de frío. Las temperaturas de almacenamiento entre 2 y 14°C y las fluctuaciones entre ellas son muy dañinas para el producto y deben evitarse. En caso de almacenarse a temperatura superior a 14°C ha de asegurarse muy buena ventilación para evitar la acumulación de etileno.

**Humedad relativa:** 80-90%

## Transporte

**Temperatura:** entre 0/2°C

Para evitar acumulaciones de etileno en el camión la ventilación debe ser máxima, y es aconsejable la utilización de absorbedores de etileno.

**Incompatibilidades** en el almacenamiento frigorífico y en el transporte: El Persimon es incompatible con cualquier producto hortofrutícola productor de etileno así como con productos sensibles al etileno (hortalizas verdes).

### Presentación

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Cartón 60x40          | Calibres 25 a 52                          |
| Cartón 30x40          | Calibres 10 a 24                          |
| Cartón / Madera 30x50 | Calibres 15 a 30                          |
| Cartón 30x20 Pitufo   | Calibre 6 piezas                          |
| Cartón 60x40          | Flow-Pack: 10x1; 11x3 piezas; 12x2 piezas |
| Cartón 60x40          | Malla 10x1                                |

## Storage

**Temperature:** 0-2°C or 14-15°C.

*The kaki must be stored between 0-2°C. The cold chain should not be broken. Storage temperatures between 2 -14°C and fluctuations in this range cause severe damage to the fruit and should be avoided. When stored at temperatures above 14°C, there must be sufficient ventilation in order to prevent the formation of ethylene.*

**Relative humidity:** 80-90%.

## Transport

**Temperature:** Between 0-2°C.

*There should be as much ventilation as possible in the lorry in order to avoid a build-up of ethylene. The use of ethylene absorbers is also recommended.*

**Incompatibilities** in cold storage and transport: *The Persimon is incompatible with any fruit and vegetables which produce ethylene, in addition to products which are ethylene-sensitive (green vegetables).*

### Packaging

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Cardboard 60 x 40              | Sizes 25 to 52                                     |
| Cardboard 30 x 40              | Sizes 10 to 24                                     |
| Cardboard/Wooden crate 30 x 50 | Sizes 15 to 30                                     |
| Cardboard 30 x 20 "Pitufo"     | Size 6 pieces                                      |
| Cardboard 60 x 40              | Flow-Pack: 10 x 1; 11 x 3 pieces;<br>12 x 2 pieces |
| Cardboard 60 x 40              | Mesh bag 10 x 1                                    |



**Cultivamos futuro  
Growing the future**

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



**Anecoop**

**Anecoop, S. Coop.**, Monforte, 1 - Entlo. 46010 Valencia • Spain

Tel: +34 963 938 500 • Fax: +34 963 938 510

e-mail: [info@anecoop.com](mailto:info@anecoop.com)

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

