DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
perSiMon®
KAKI RIBERA DEL XÚQUER
perSiMon®
P.D.O. KAKI RIBERA DEL XÚQUER
BOUQUET
®ealmente, una fruta extraordinaria
a ®eally extraordinary fruit

Crujiente y maduro, ¡listo para comer!

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 **persiMon®**

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* ***persiMon®*** *logo.*

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
persiMon®
KAKI RIBERA DEL XÚQUER

Calendario

Actualmente la producción se concentra entre los meses de septiembre a diciembre pudiéndose comercializar hasta febrero.

Production calendar

Production is concentrated in the months of September to December, though the season continues through to February.

Propiedades

Información Nutricional / 100 g

Valor energético	69,1 Kcal (289,22 kJ)
Grasas	0,01 g
de las cuales saturadas	<0,01 g
Hidratos de carbono	14,1 g
de los cuales azúcares	14,1 g
Fibra alimentaria	4,92 g
Proteínas	0,66 g
Sal (El contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento)	0,007 g

Contenido de Micronutrientes / 100 g

Vitamina C	4,62 - 10,25 mg (5,78 - 12,81% IDR)*
Vitamina A (Equivalentes de retinol de actividades de retinol y caretenoides)	1,63 - 4,27 µg (0,20 - 0,53% IDR)*

* Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Estudio realizado por: Grupo de investigación ALIMNOVA. Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid. Octubre 2019.

Los frutos presentan un elevado contenido de agua, hidratos de carbono y compuestos bioactivos como fibra alimentaria. Además, contiene vitaminas (como la C y la A) y otros compuestos con propiedades antioxidantes.

Aunque el carácter estacional de estos frutos les hace presentar gran variabilidad natural en cuanto al contenido de algunos compuestos bioactivos (carotenoides, flavonoides, catequinas, antocianidinas, proantocianidinas), podemos decir que, en general, un consumo habitual de esta fruta dentro del contexto de una dieta variada y equilibrada, puede ayudar a mantener un correcto tránsito gastrointestinal debido principalmente al contenido de fibra presente en el Kaki **persiMon®**. Por otro lado, tiene un alto contenido de agua, muy importante para reponer líquidos en los días más calurosos o cuando se realice ejercicio fisico. Es una fruta ideal para aquellas personas que practican deporte, ya que por su contenido de azúcares les proporciona energía y, además, contiene potasio, un mineral fundamental para la contracción muscular. El consumo de un kaki **persiMon®** al día puede cubrir del 11-38% de la Ingesta Diaria Recomendada de potasio. Otra característica relevante del kaki es que posee un elevado poder antioxidante que podría ser interesante frente al estrés oxidativo asociado al envejecimiento celular.

Properties

Nutritional Information per 100 g

Calories	*69.1 Kcal (289.22 kJ)*
Fat	*0.01 g*
of which saturated fat	*<0.01 g*
Carbohydrates	*14.1 g*
of which sugars	*14.1 g*
Dietary fibre	*4.92 g*
Proteins	*0.66 g*
Salt (The salt content is exclusively due to the sodium naturally present in the food)	*0.007 g*

Micronutrient content per 100 g

Vitamin C	*4.62 - 10.25 mg (5.78 - 12.81% IDR)**
Vitamin A (retinol equivalents retinol and caretenoid activity)	*1.63 - 4.27 µg (0.20 - 0.53% RDI)**

** Reference daily intake for an average adult (8400 kJ / 2,000 kcal)*

Study carried out by: ALIMNOVA Research Group. Dept. of Nutrition and Food Science, Faculty of Pharmacy, Complutense University of Madrid. October 2019.

Kakis have a high content in water, carbohydrates and bioactive compounds such as dietary fibre. They also contains vitamins (such as C and A) and other compounds with antioxidant properties.

*Although the seasonal nature of this fruit makes it naturally variable in terms of the content of some bioactive compounds (carotenoids, flavonoids, catechins, anthocyanidins, proanthocyanidins), we can say that, in general, regular consumption of this fruit as part of a varied and balanced diet can help to ensure a healthy gastrointestinal tract, mainly due to the high fibre content of **persiMon®** kakis. In addition, they have a high water content, which is very important for replacing liquids on hotter days or when doing physical exercise. It is an ideal fruit for people who do sport or exercise, as its sugar content provides them with energy and it also contains potassium, a mineral that is fundamental for muscle contraction. One **persiMon®** kaki a day can provide 11-38% of the recommended daily intake of potassium. Another important characteristic of the **persiMon®** kaki is that it has high antioxidant properties which are ideal for combating oxidative stress associated with cellular ageing.*

Descripción

El “Diospyros kaki”, denominación botánica del kaki, es una fruta originaria de Asia que se introdujo en España principalmente como planta ornamental. El “Rojo Brillante”, variedad autóctona de la Ribera del Xúquer rápidamente logra una gran aceptación por parte de los consumidores gracias a su atractiva presencia y delicioso sabor.

persiMon® es un kaki que se come duro. Privando a la fruta de oxígeno durante un tiempo determinado, se consigue eliminar la astringencia del kaki cuando todavía está duro, en su punto de madurez y con todo su sabor. 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, Alginet, Almussafes, Alzira, Benifaió, Carlet, Catadau, Guadassuar, Llombai, Turís, Villanueva de Castellón, Picassent, Alcasser y Vall d’Albaida (Pobla del Duc, Llutxent y Quatretonda).

Producción no D.O.: Camp de Túria (Lliria, Benaguassil, Bétera y Pobla Vallbona), Lora del Río, Alcalá del Río (Sevilla) y Cieza (Murcia).

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

Tone Wase: 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.

Shinzu: De color anaranjado, forma achatada y mayor calibre que Tone Wase, presenta más precocidad y se puede consumir dulce desde el árbol sin pasar por el proceso de desantrigentación.

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.

persiMon®

P.D.O. KAKI RIBERA DEL XÚQUER

BOUQUET

Realmente, una fruta extraordinaria

Description

The kaki or Diospyros kaki, to give it its botanical name, is a fruit that originally came from Asia and was first brought to Spain mainly as an ornamental plant. The Rojo Brillante (Brilliant Red), a variety indigenous to the Ribera del Xúquer area, quickly become popular with consumers thanks to its attractive appearance and delicious taste.

***persiMon®** is a kaki that is eaten when firm. By storing the fruit in an oxygen-free environment during a specific period of time, the kaki's astringency is removed when the fruit is still firm, perfectly ripe and with all of its flavour. Seedless, crunchy and sweet when ripe, it has an orangey colour and firm texture, similar to that of a peach, which makes it tasty and easy to cut and peel.*

*The **persiMon®** can be eaten with or without the skin, maintaining its original taste. It is always ready to eat!*

NUTRISCORE

A B C D E

Production Area

Kaki Ribera del Xúquer D.O. production (Valencia): L'Alcudia, Alfarp, Algemesi, Alginet, Almussafes, Alzira, Benifaio, Carlet, Catadau, Guadassuar, Llombai, Turis, Villanueva de Castellon, Picassent, Alcasser and the Vall d'Albaida (Pobla del Duc, Llutxent and Quatretonda).

Non D.O. production: Camp de Turia (Lliria, Benaguasil, Betera and Pobla Vallbona), Lora del Río, Alcalá del Río (Seville) and Cieza (Murcia).

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
Tone Wase: 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.

Shinzu: this orangey-coloured kaki is larger and flatter than Tone Wase. It is an earlier variety and can be eaten straight from the tree without having to remove the astringency removal process.

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

BOUQUET bio

a ®eally extraordinary fruit

Almacenamiento

Temperatura: 0/2ºC ó 14/15ºC.
Es necesario realizar el almacenamiento a 0/2ºC, no debiéndose romper la cadena de frío. Las temperaturas de almacenamiento entre 2 y 14ºC y las fluctuaciones entre ellas son muy dañinas para el producto y deben evitarse. En caso de almacenarse a temperatura superior a 14ºC ha de asegurarse muy buena ventilación para evitar la acumulación de etileno.
Humedad relativa: 80-90%.

Storage

Temperature: *0-2ºC or 14-15ºC.*
The kaki must be stored between 0-2ºC. The cold chain should not be broken. Storage temperatures between 2 -14ºC and fluctuations in this range cause severe damage to the fruit and should be avoided. When stored at temperatures above 14ºC, there must be sufficient ventilation in order to prevent the formation of ethylene.
Relative humidity: *80-90%.*

Transporte

Temperatura: entre 0/2ºC.
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).

Transport

Temperature: *Between 0-2ºC.*
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).*

Presentación

Cartón 60x40	Calibres 20 a 52
Cartón 30x40	Calibres 8 a 20
Cartón / Madera 30x50	Calibres 10 a 30
Cartón 30x20 Pitufo	Calibres 6 a 8

Packaging

Cardboard 60 x 40	Sizes 20 to 52
Cardboard 30x40	Sizes 8 to 20
Cardboard / Wooden crate 30 x 50	Sizes 10 to 30
Cardboard 30 x 20 “Pitufo”	Sizes 6 to 8

persiMon®
P.D.O. KAKI RIBERA DEL XÚQUER
BOUQUET
Cultivamos futuro
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
www.anecoop.com

Frutas y hortalizas frescas 5 al día