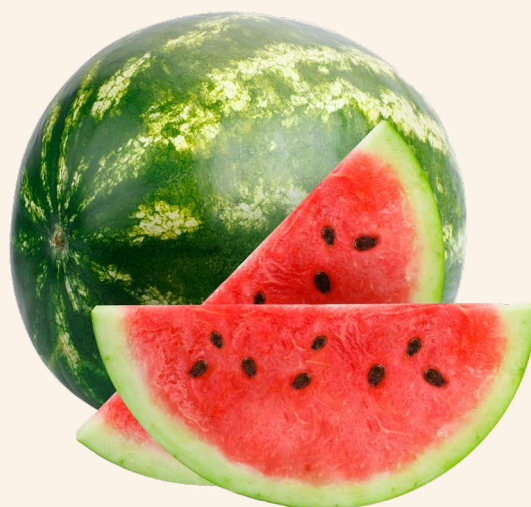


MINI ANGIURIA



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Grazie all'elevato contenuto di acqua (circa 95 grammi per 100 grammi di prodotto) svolge un'ottima azione diuretica ed è considerata da tutti il frutto estivo più fresco e dissetante.

Di origini Egiziane, viene successivamente introdotto nel bacino del Mediterraneo ed in particolare in Turchia, Grecia, Italia e Spagna. In Italia le produzioni maggiori sono concentrate al Centro Italia, ma la qualità migliore con un elevato grado zuccherino si produce in Sicilia nelle zone di Pachino e Ispica.

La varietà Crimson Sweet è la più diffusa e viene commercializzata da fine Maggio a Luglio. Il frutto si presenta con una forma tondeggiante, una colorazione della buccia verde con striature verde scuro ed una polpa compatta e croccante di un rosso intenso.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

È costituito per il 95% di acqua, è privo di grassi, ha pochissime calorie e pochi zuccheri. È ideale per chi è a dieta. Ha buone quantità di vitamina A e C, è ricco di licopene utili per combattere i radicali liberi. La presenza di sali minerali come il potassio, il calcio e il sodio premettono al fisico di combattere la spossatezza e stanchezza tipica dell'estate. Grazie al potassio e alla vitamina C svolge un'azione diuretica e dissetante.

Combatte la ritenzione idrica e l'ipertensione. Inoltre, è depurativo, diuretico, protettivo per il fegato e decongestionante delle vie respiratorie.

COME CONSERVARLA

L'anguria intera può essere conservata nella parte inferiore del frigorifero ad una temperatura di 9 gradi fino a 10 giorni.

Una volta tagliata va consumata in quanto la maturazione troppo avanzata può provocare disturbi intestinali. Se si conservano delle fette in frigo vanno messe sui ripiani superiori, avvolte in pellicola da cucina per evitare l'evaporazione dell'acqua e che assumano l'odore e il sapore degli altri cibi in frigo.

