



Limón de Málaga

Cítrico fresco · selección profesional para hostelería e industria

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN COMERCIAL	Limón
CLASIFICACIÓN	Fruta fresca
FAMILIA BOTÁNICA	Rutaceae · Citrus limon
ORIGEN	Málaga, España
VARIEDADES HABITUALES	Fino (Mesero, Blanco) · Verna
CAMPAÑA ORIENTATIVA	Octubre — julio (Fino y Verna escalonados)
FORMATOS DISPONIBLES	Se confirman según calibre, volumen y destino.

CALENDARIO ORIENTATIVO DE CAMPAÑA

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Disponibilidad sujeta a campaña, mercado y confirmación en cada presupuesto.

2. CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

ASPECTO	Fruto entero, limpio y visualmente sano, de forma ovalada, con desarrollo y madurez adecuados al destino comercial.
COLOR	De verdoso en inicio de recolección a amarillo intenso en plena madurez, según variedad y momento de campaña.
PULPA	Jugosa, de elevada acidez y alto contenido en zumo; número de semillas variable según variedad.
SELECCIÓN	La categoría, el calibre y el punto de maduración se acuerdan para cada operativa.
CALIBRE / PESO	El Verna es de mayor tamaño que el Fino. El calibre se confirma por lote y necesidad del comprador.

3. PRESENTACIÓN Y FORMATOS

Confección profesional en caja o formato comercial acordado. La disponibilidad de calibres, pesos netos y unidades por envase se confirma según volumen y destino.

01

CAJA COMERCIAL

02

CALIBRE ACORDADO

03

VOLUMEN PROFESIONAL

4. TRAZABILIDAD Y ETIQUETADO

Cada expedición debe identificar el producto, variedad cuando proceda, categoría o calibre acordado, peso, lote, origen y operador responsable. Los datos definitivos figuran en la etiqueta y documentación del lote.

DATOS DEL OPERADOR COMERCIAL

ALORA Food Partners SL · CIF B-93722528
C/ Carabela, 41 · Polígono Industrial El Viso · 29006 Málaga
info@alorafoodpartners.es · alorafoodpartners.es

5. CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN

Manipular con cuidado y mantener en condiciones adecuadas al estado de maduración. La temperatura y el plazo de conservación se confirman para cada lote, variedad y destino; evitar golpes y cambios térmicos bruscos.

6. TRANSPORTE Y DESTINO

TRANSPORTE	En vehículo apto para productos alimentarios, protegido de daños y conforme a las condiciones acordadas para el lote.
DESTINO COMERCIAL	Hostelería, distribución alimentaria e industria de transformación.
VIDA ÚTIL	Variable según variedad, madurez, conservación y operativa. Se confirma por lote.

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL ORIENTATIVA

Valores medios por 100 g de porción comestible. Pueden variar según variedad, madurez y procedencia.

NUTRIENTE	POR 100 g
Valor energético	29 kcal / 121 kJ
Hidratos de carbono	9,32 g
de los cuales azúcares	2,50 g
Fibra alimentaria	2,80 g
Grasas	0,30 g
Proteínas	1,10 g
Potasio	138 mg
Vitamina C	53,0 mg

Fuente orientativa: USDA FoodData Central, limón crudo sin piel. Valores no sustitutivos del etiquetado del lote.

8. DESCRIPCIÓN Y USOS

Cítrico de forma ovalada y pulpa muy jugosa, con alto contenido en zumo de elevada acidez. El Fino presenta corteza fina y lisa; el Verna, algo más rugosa y gruesa, con frutos de verano (rodrejos o verdelli). Se destina a consumo en fresco, hostelería, zumos, condimento y transformación alimentaria.

DISPONIBILIDAD Y PRESUPUESTO

Limón de origen Málaga.

Confirmamos variedad (Fino o Verna), calibre, punto de color y formato según campaña y necesidades de entrega.