



### TABLA NUTRICIONAL LIMA PERSA

Aporte nutricional del limón persa	
Por cada 100 g. tiene:	
Calorías	44 kcal
Agua	88.9 gr
Carbohidratos	9 Gr
Calcio	12 Mg
Potasio	149 Mg
Vitaminas	A,C.

### FICHA TÉCNICA LIMA PERSA

NOMBRE COMERCIAL: LIMÓN PERSA

NOMBRE CIENTÍFICO: CITRUS × LATIFOLIA

CARACTERÍSTICAS

EL LIMÓN PERSA ES UNA DE LAS PRINCIPALES EXPORTACIONES DE MÉXICO, ES UNA VARIEDAD SIN SEMILLAS QUE SE UTILIZA PARA CONDIMENTAR DIFERENTES PLATILLOS, PREPARAR CARNES Y MARISCOS, ELABORAR BEBIDAS FRÍAS (CON O SIN ALCOHOL), Y EN PRODUCTOS COMO PASTELES, MERMELADAS, JALEAS, CONSERVAS Y ALIMENTOS ENLATADOS. SU CÁSCARA PROPORCIONA ACEITE ESENCIAL, MIENTRAS QUE EL JUGO Y LA PULPA TIENEN PROPIEDADES MEDICINALES.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- TEMPERATURA ÓPTIMA DE CRECIMIENTO: 22 A 28°C
- PRECIPITACIÓN REQUERIDA: 500-600 MM ANUALES
- ALTITUD RECOMENDADA PARA CULTIVO: 200 A 800 METROS SOBRE

EL NIVEL DEL MAR

APLICACIONES Y USOS:

- GASTRONOMÍA: CONDIMENTO PARA ALIMENTOS, ELABORACIÓN

DE CARNES Y MARISCOS, BEBIDAS FRÍAS, POSTRES, MERMELADAS,  
CONSERVAS Y PRODUCTOS ENLATADOS.

- INDUSTRIA: PRODUCCIÓN DE ACEITES ESENCIALES PARA  
COSMÉTICOS Y LIMPIEZA.

- PROPIEDADES MEDICINALES: DIGESTIVO, RICO EN VITAMINA C,  
ANTIOXIDANTE Y DESINFECTANTE.

BUENA DISPONIBILIDAD DE FRUTA

MAYO JUNIO JULIO AGOSTO SEPTIEMBRE

POCA DISPONIBILIDAD

ENERO FEBRERO MARZO ABRIL - OCTUBRE NOVIEMBRE DICIEMBRE

EXPORTACIÓN E IMPORTACIÓN EN COLABORACIÓN CON

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

- TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: ENTRE 8°C Y 10°C

- HUMEDAD RELATIVA: 85-90%

- PRECAUCIONES: ALMACENAR EN LUGARES SECOS,

PROTEGIDOS DEL SOL Y DE LA HUMEDAD