

El producto del mes



Noviembre: Caqui

La opinión del especialista

Durante el otoño podemos encontrar gran variedad de frutas y hortalizas en nuestras fruterías. Pero hay una que muchas veces pasa desapercibida, y es una delicia. Por ésta razón éste mes hablaremos del “Caqui” o “Palosanto” con Mabel Navarrete, mayorista del Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna.

¿Cuántos años hace que vende caquis en Mercabarna?

Yo llevo en el mercado desde 1989, es decir hace casi 30 años. Y comercializo caquis desde el principio.

¿De dónde provienen los caquis que comercializáis?

Todos nuestros caquis vienen desde Castellón.

¿Cuál es la variedad que más le gusta a la gente ?

De variedades podemos encontrar el Persimon, el Sharoni y el Brillante o Tomatero, que és la variedad más tradicional y que más se consume.

¿Cuál es la mejor época para comprar caquis?

Sin lugar a duda la mejor época es en los meses de octubre, noviembre y diciembre. Pero el caqui se recoge del árbol en el mes de septiembre y se acaba de madurar en cámaras, porque si no se caería de árbol por su propio peso.

¿Cuántos kilos de caquis vendéis en temporada alta?

En nuestra parada vendemos aproximadamente 10 toneladas de caqui por temporada, es decir 10.000 kilogramos.

¿Qué beneficios nos aporta comer caquis?

¡Es una superfruta! Muy rico en vitamina C, hierro, calcio... y además es antioxidante.

¿De que forma le gusta comer caquis?

Para mi la mejor forma es al natural, quitándole la parte superior y extrayendo la pulpa con la ayuda de una cuchara.

El producto del mes



Noviembre: Caqui

