

Categorías disponibles en el lineal

Zumo de frutas

El producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido a partir de las partes comestibles de frutas sanas y maduras, frescas o conservadas por refrigeración o congelación, de una o varias especies mezcladas, que posea el color, el aroma y el sabor característicos del zumo de la fruta de la que procede. Se podrán reincorporar al zumo el aroma, la pulpa y las células que procedan de la misma especie de la fruta.

Zumo a partir de concentrado

El producto obtenido en el exprimido de la fruta puede ser sometido a un proceso de concentración, en el que se elimina parte del agua. Cuando se envasa el concentrado se reconstituye con agua potable manteniendo las características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales del zumo de la fruta de la que procede y al que también se le podrá reincorporar el aroma, la pulpa y las células que procedan de la misma especie de la fruta.

Néctar de frutas

El producto susceptible de fermentación, pero no fermentado que se obtiene por adición de agua con o sin adición de azúcares y/o miel a los zumos y/o purés concentrados o no. Tanto el porcentaje mínimo de contenido en zumo de los néctares como, en su caso, el contenido máximo de los azúcares añadidos está fijado por la propia Directiva. Los azúcares se podrán sustituir total o parcialmente por edulcorantes.



ASOZUMOS

Consumo de zumo en España



En 2015 cada español consumió 20,3 litros.



En el ranking de sabores más consumidos encontramos el zumo de naranja (30%), piña (18%), melocotón (18%) y multifrutas (16%).



Canarias y Andalucía lideran el consumo mientras que en Cantabria, Principado de Asturias y País Vasco es donde menos zumos se ingieren.

Los zumos de frutas triunfan en el mercado internacional

España se mantiene como una gran potencia exportadora con 754.686 toneladas en 2015 que suponen 593 millones de euros



593 millones de euros

754.686 toneladas

Principales beneficios saludables de los zumos de frutas

- ✓ Hidratantes
- ✓ Antioxidantes
- ✓ Remineralizantes
- ✓ Tonificantes

Reducen el cansancio y la fatiga gracias a la vitamina C

Reducen las probabilidades de sufrir enfermedades cardiovasculares

Aportan provitamina A que mejora la vista, la piel, las mucosas y favorece el crecimiento óseo

El magnesio y el calcio participan en la formación de los huesos y del sistema inmunológico

El potasio equilibra el balance hídrico y mejora la función muscular