

# La reina helada

La manzana esperiega se cultiva exclusivamente en el Rincón de Ademuz y es considerada como "la reina de las manzanas" debido a que sólo en esta comarca se reúnen las características idóneas que otorgan a la esperiega un sabor y aromas únicos.

La manzana esperiega también es conocida como la reina helada, ya que tiene una pulpa muy dura y una alta concentración en azúcares que cristalizan y crean el efecto de estar mascando una manzana helada.

La recolecta de nuestra protagonista se inicia en los valles del Rincón de Ademuz a mediados de octubre y es la más tardía de todas las variedades de manzanas. La manzana helada tiene un proceso de maduración de unos 30 días y sufre una transformación de aroma y color que la hacen óptima para los 5 sentidos. Se caracteriza por:

- Ser una fruta dorada con motas rojas y de gran tamaño.
- Su sabor es de un dulce especial gracias a la cristalización de los azúcares .
- Su tacto es prieto y su carne jugosa.
- Es muy resistente a bajas temperaturas y se conserva durante meses .

## Propiedades nutritivas

La manzana esperiega del rincón de Ademuz es una fruta ejemplar a nivel nutricional puesto que posee un alto contenido en fibra, antioxidantes, minerales (sobre todo fósforo, potasio y calcio) y vitaminas del grupo B y C.

En resumidas cuentas, las manzanas esperiegas contribuyen en la prevención de enfermedades cardiovasculares y, por su alto contenido en fibra, también ayudan a la favorecer los procesos de digestión y proteger las mucosidades intestinales, favoreciendo el óptimo estado del microbiota intestinal. Además, combaten la falta de apetito, cansancio, fatiga mental y ansiedad gracias a su elevado contenido en vitamina B12.

La manzana recolectada en el Rincón de Ademuz acaba de obtener la certificación ecológica y lucha por obtener D.O.P. que seguro que conseguirá en un futuro próximo por su excepcional calidad organoléptica y nutricional.



**Recién recolectadas por  
nuestro proveedor para  
ofrecer la máxima frescura**



# La reina gelada

La poma esperiega es cultiva exclusivament en el Racó d'Ademuz i és considerada com "la reina de les pomes" pel fet que només en aquesta comarca es reuneixen les característiques idònies que atorguen a la esperiega un sabor i aromes úniques.

La poma esperiega també és coneguda com la reina gelada, ja que té una polpa molt dura i una alta concentració en sucres que cristal·litzen i creen l'efecte d'estar mastegant una poma gelada.

La recol·lecta de la nostra protagonista s'inicia a les valls del Racó d'Ademuz a mitjan octubre, i és la més tardana de totes les varietats de pomes. La poma gelada té un procés de maduració d'uns 30 dies i pateix una transformació d'aroma i color que la fan òptima per als 5 sentits. Es caracteritza per:

- Ser una fruita daurada amb brins rojos i de gran grandària.
- El seu sabor és d'un dolç especial gràcies a la cristal·lització dels sucres.
- El seu tacte és atapeït i la seu carn sucosa.
- És molt resistent a baixes temperatures i es conserva durant mesos .

## Propietats nutritives

La poma esperiega del racó d'Ademuz és una fruita exemplar a nivell nutricional perquè posseeix un alt contingut en fibra, antioxidants, minerals (sobretot fòsfor, potassi i calci) i vitamines del grup B i C.

Comptat i debatut, les pomes esperiegas contribueixen en la prevenció de malalties cardiovasculars i pel seu alt contingut en fibra també ajuden a afavorir els processos de digestió i protegeixen les mucositats intestinals afavorint l'òptim estat del microbiota intestinal. A més, combaten la falta d'apetit, cansament, fatiga mental i ansietat gràcies al seu elevat contingut en vitamina B12.

La poma recol·lectada en el Racó d'Ademuz acaba d'obtindre la certificació ecològica i lluita per obtindre D.O.P. que segur que aconseguirà en un futur pròxim per la seu excepcional qualitat organolèptica i nutricional.



**Acabades de recol·lectar  
pel nostre proveïdor per a  
ofrir la màxima frescor**

