







# MANZANA



### PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Forma: Semiredondeada, ovoide.

**Color:** Piel: roja, verde, amarilla o bicolor.

Pulpa: blanquecina, harinosa o crujiente. Contiene semillas.

**Olor:** Agradable.

**Sabor:** Varía entre ácida y dulce. El sabor

dulce se detecta en la punta de la lengua. El sabor ácido se detecta

en los laterales de la lengua.

**Tacto:** Textura semiblanda.









## PLANTA PRODUCTORA Manzano



#### **CULTIVO**

Es el fruto del árbol del manzano. Árbol de hoja caduca y copa redondeada. Existen más de mil variedades.

## LUGAR DE PRODUCCIÓN

España.



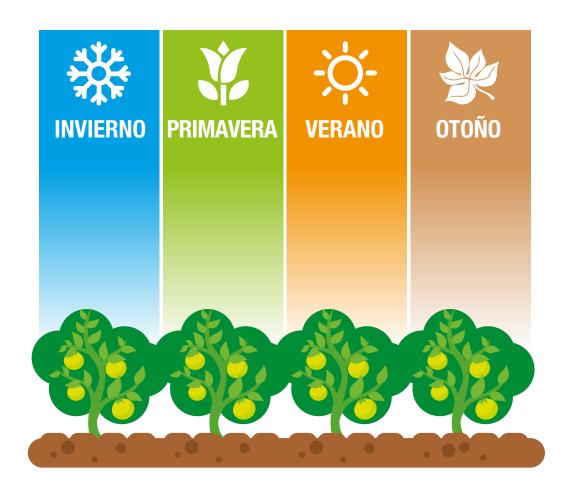






## **RECOLECCIÓN**

#### Todo el año











## **SABOR**



Varía entre ácida y dulce.

El sabor dulce se detecta en la punta de la lengua.

El sabor ácido se detecta en los laterales de la lengua.



LLER 1 AROMAS DEL CAMPO









# CONSUMO RECOMENDADO Diario





ALLER 1 AROMAS DEL CAMPO









# CONSUMO RECOMENDADO Diario















































# SALUD: LAS FRUTAS APORTAN POCAS CALORÍAS EN RELACIÓN A OTROS ALIMENTOS. CONTIENEN: AGUA, AZÚCARES, VITAMINAS, MINERALES Y FIBRA.



En comparación con otras frutas, 100 gramos contienen:

1. Menos calorías | 2. Más agua | 3. Más fibra







# IMPORTANCIA PARA NUESTRO CUERPO AGUA



Puede ayudar a hidratar y a calmar la sed.

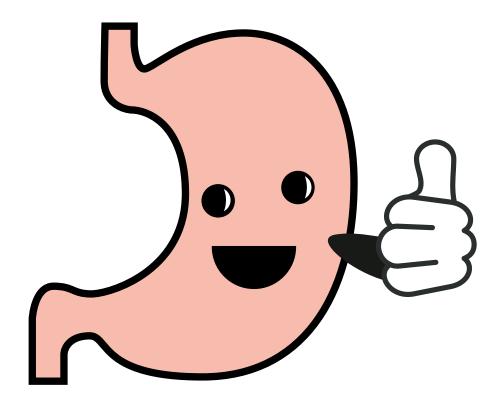








# IMPORTANCIA PARA NUESTRO CUERPO FIBRA



Poder saciante. Puede ayudar a disminuir la sensación de hambre. Efecto astringente y laxante según se coma.

# TODOS LOS DÍAS 5 RACIONES DE FRUTAS Y HORTALIZAS







Comiendo Manzana mantengo la boca sana Todas las cualidades referidas a las frutas y hortalizas deben ser contempladas en el contexto de una dieta variada y equilibrada y dentro de un estilo de vida saludable







## FRESA





























#### **PERA**







#### MELÓN







#### ZANAHORIA







#### **PAPAYA**







#### **TOMATE**





