



¿Sabías que...?

- España ocupa la cuarta posición mundial en cuanto a la producción de pera. Las CCAA que más producen esta fruta son: Cataluña, La Rioja, Murcia y Extremadura.
- De momento en España tenemos dos denominaciones de calidad: la DOP Peras de Rincón de Soto (La Rioja) y la DOP Pera de Jumilla (Murcia). En el mercado las puedes encontrar con sus logotipos o sellos de calidad en la etiqueta.

Propiedades Nutricionales:

Rica en fibra.
 Contiene flavonoides, compuestos con carácter antioxidante.
 Minerales: Yodo, Magnesio y Potasio.

NIPO: 280-13-160-3
<http://publicacionesoficiales.boe.es>

Para más información visita:
alimentacion.es
www.naos.aesan.msssi.gob.es

Es momento de comer peras
¡A por ellas!



...con peras
 subo y bajo escaleras!

Dulces, jugosas y deliciosas... ¡A por ellas!

Dulces, jugosas y deliciosas... ¡A por ellas!



alimentacion.es



¡come sano y muévete!



www.naos.aesan.msssi.gob.es



alimentacion.es



¡come sano y muévete!



www.naos.aesan.msssi.gob.es



Muévete, haz deporte y disfruta comiendo peras.

¡A por ellas!

Siempre encontrarás una variedad en su mejor momento.

El **Peral** es un árbol de la familia de las Rosáceas, género Pyrus, que alcanza hasta los 20 metros de altura, con tronco alto, grueso, de corteza agrietada y gris.

Se han encontrado vestigios de este árbol que datan de 3.000 años a.C. Los responsables de la difusión y mejora de su cultivo fueron los romanos.

Sus frutos, las peras, son de forma cónica, redonda o globosa, y más o menos estilizadas dependiendo de la variedad.

El color de la piel que predomina es el verde, a veces el amarillo, el pardo y, en ocasiones, el rojizo. La pulpa es casi siempre blanca, de sabor dulce -en mayor o menor grado- según la variedad y madurez. Es una fruta muy jugosa.

Variedades más comunes cultivadas en España:

Blanquilla o "pera de agua": Es una variedad española con piel lisa, fina y verde, a veces con manchas rosáceo-rojizas donde reciben rayos de sol. Pulpa blanquecina, muy jugosa, de sabor dulce, fino y delicado. Está de temporada todo el año. A esta variedad pertenece la DOP Peras de Rincón de Soto.



Castell o "pera de San Juan": Fruto pequeño, de forma oval y piel de color verde-rojiza. Su pulpa es blanquecina y crujiente. Su mejor momento de consumo es durante los meses de junio y julio.



Comice o De Comicio: Es de forma cónica, algo abombada en el centro. Su piel es de color amarillo-verdoso, lisa y delicada. La carne es fina y jugosa, de una tonalidad amarillo-blanquecina. Su mejor momento es de septiembre a abril.

Conferencia: De color verde y forma muy alargada hacia el pedúnculo, posee una piel ligeramente rugosa. Cuando está madura es muy sabrosa, fina, dulce y deliciosa. Propia de los meses de otoño e invierno.

Ercolina: Frutos de mediano tamaño, delicados al madurar y exquisitos de sabor. Su piel es fina, de color verde-amarillento, forma cónica y pulpa blanquecina. Su temporada va desde junio hasta octubre. A esta variedad pertenece la DOP Pera de Jumilla.

Limonera: Con piel moteada y gruesa, de color verde-amarillento y pulpa blanquecina, granulada, jugosa y muy sabrosa. Su mejor momento es de julio hasta septiembre.

De Roma: De tamaño mediano o grande, forma irregular y achatada. Con piel ligeramente rugosa, de coloración verdoso-amarillenta y pulpa blanco-amarillenta, muy jugosa, dulce y ligeramente amoscotelada. La encontrarás en su mejor momento a partir del mes de octubre.

