Publicado en Ciudad de México el 14/09/2023

# [Kiwi Zespri, sabor y beneficios en cada bocado](http://www.notasdeprensa.es)

## La temporada de kiwi Zespri 2023 de Nueva Zelanda está conquistando los paladares de los mexicanos con su exquisito sabor tropical y beneficios nutricionales incomparables; la mejor fuente de vitamina C

 El kiwi es reconocido por sus nutrientes y versatilidad en la cocina, la nueva temporada es una oportunidad para conocer sus beneficios y apreciar su aroma, textura y facilidad en la preparación de platillos que enriquecerán los desayunos, comidas, cenas y el lunch del regreso a clases, detalló Inés Masallach, representante de Zespri Vita en México Sus nutrientes Disponible en las variedades Sungold y Vita Verde, el kiwi es una de las frutas más nutritivas que se pueden comer; una sola porción proporciona más del doble de la cantidad diaria recomendada de vitamina C. Contiene más de 20 vitaminas y minerales que ayudan a mantener un cuerpo saludable; la fibra equilibra los niveles de colesterol en la sangre y contribuye a una buena digestión; la vitamina C y antioxidantes cuidan la piel y protegen las células del cuerpo.  El potasio es importante para las funciones corporales y equilibra los líquidos y electrolitos; el folato es un nutriente esencial para el crecimiento y desarrollo celular. El kiwi tiene uno de los puntajes más altos en densidad nutritiva y adecuación de nutrientes. Su cultivo El Kiwi Zespri Vita se cosecha en Nueva Zelanda gracias al trabajo de dos mil 700 agricultores que producen alrededor de tres mil 700 millones de kiwis al año que se distribuyen en 55 países. Esta deliciosa y saludable fruta florece y crece rodeada de mucho sol, suficiente lluvia, fresco en invierno y ausencia total de heladas en primavera. Su producción se genera en un suelo volcánico muy fértil. Su versatilidad en la cocinaEn la cocina, el kiwi tiene posibilidades infinitas, su sabor agrega un delicioso toque a ensaladas, bebidas y platillos que equilibran saludablemente los desayunos, comidas y cenas. Para este regreso a clases, Gerardo Quezadas, chef propietario del restaurante Angelopolitano y embajador invitado de Kiwi Zespri Vita sugiere integrar con apio, espinacas, frutos rojos, cítricos y carnes como el pavo. Para un Ceviche con kiwi, el chef recomienda preparar con cubos de atún fresco, cítricos, cilantro, apio, jengibre, chile manzano y Kiwi Zespri en su variedad Vita verde; este tipo de recetas fomentan un estilo de vida saludable. Otra opción es una baguette artesanal con pavo, jalea de kiwi, panela, germinado de alfalfa servido con ensalada de arúgula, espinaca, frutos secos y vinagreta de Kiwi Zespri en su variedad Sungold. Para el tema dulce, Gerardo Quezadas compartió la receta de Pavlova, postre típico y representativo de Nueva Zelanda que en esta ocasión preparó con un merengue horneado servido con crema batida, Kiwi Zespri Vita y frutos rojos. SustentabilidadZespri se enorgullece de su compromiso con la sustentabilidad. Los kiwis Zespri son cultivados por agricultores dedicados que trabajan en armonía con la naturaleza. El enfoque de Zespri en prácticas agrícolas sostenibles garantiza que puedas disfrutar de un producto de alta calidad mientras se protege el medio ambiente. Su esquema de trabajo busca proteger el medio ambiente con formas de cultivo adecuadas, impulsar a las personas a tomar decisiones saludables en su estilo de vida, construir comunidades prósperas en apoyo a los productores y crear una economía circular para el empaquetado de sus frutas, explicó Eeling Lee gerente de Marketing de mercados emergentes. En México, el Kiwi Zespri Vita está disponible en empaques de 4 y 6 piezas en tiendas como Walmart, City Market, Costco y Sam and #39;s Club. Zespri es una empresa comprometida con la calidad, la sostenibilidad y la innovación en la agricultura. Desde 1997 Zespri ha brindado a los consumidores de todo el mundo el sabor y los beneficios nutricionales de sus kiwis premium.Para mayor información, se puede visitar su pagina web: https://www.zespri.com/es-MX

**Datos de contacto:**

Mariana Montiel

Directora General de Gastronómadas Mx

5539924052

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/kiwi-zespri-sabor-y-beneficios-en-cada-bocado\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Nutrición Gastronomía Industria Alimentaria Restauración



[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)