Cítricos de Texas: atrevidos, brillantes y rebosante de sabor

Si busca los cítricos disponibles con mejor sabor, no busque más allá del Estado de la Estrella Solitaria. Perfectamente adaptados al clima subtropical del sur de Texas, suelo fértil y tiempo soleado, el primer comercial de cítricos salió del Valle del Río Grande en 1920. Hoy en día, los cítricos frescos madurados en árbol de Texas son conocidos por su sabor dulce y fresco.

Texas es el tercer estado productor de cítricos de Estados Unidos. La industria de los cítricos de Texas cubre unas 11.000 hectáreas (27.000 acres) y se compone de pomelos, naranjas, naranjas pequeñas, limones, limas, mandarinas, pomelos, mandarina satsuma y mandarinas. Los productores de cítricos de Texas mantienen cuidadosamente los cultivos mediante técnicas de riego de precisión, adaptando el riego, adaptando las prácticas de gestión a las condiciones de cultivo únicas, y una amplia investigación con socios académicos e industriales.



Impulsado por los Cítricos

Los cítricos frescos están repletos de vitamina C, un poderoso antioxidante que puede reforzar las defensas naturales del cuerpo. Además de la vitamina C, los cítricos son ricos en nutrientes como los flavonoides y la fibra.
Estos nutrientes ayudan a proporcionar protección vascular, reducir la inflamación y mejorar la función y la salud gastrointestinal, lo cual juega un papel importante en la prevención de enfermedades como diabetes, el cáncer y las enfermedades neurológicas.

Más información

Contacta al Departamento de Agricultura de Texas para más información sobre los productos agrícolas de Texas GoGlobal@TexasAgriculture.gov.

Cítricos de Texas: atrevidos, brillantes y rebosante de sabor

Aplicaciones Culinarias

Los cítricos se prestan a una gran cantidad de usos culinarios. Los cítricos de Texas pueden comerse tal cual, en forma de zumo o cáscara para realzar el sabor y la acidez en los platos.

El zumo y la cáscara de los cítricos pueden utilizarse para añadir sabor a los aderezos, adobos y salsas. Añada una vuelta de tuerca (de la cáscara), y el zumo, a los cócteles y otras bebidas para crear combinaciones de sabor únicas. Aunque los cítricos frescos están sujetos a la estacionalidad el zumo de naranja y pomelo embotellado es la forma perfecta de obtener esos mismos sabores frescos durante todo el año. Los cítricos frescos son perfectos para añadir un toque de sabor inesperado a ensaladas frescas, salsas y mucho más. Es el maridaje perfecto para el pescado, el pollo y cerdo, así como una variedad de otras frutas y verduras. Añada una pizca de sal para realzar el sabor, o con hierbas y especias como la nuez moscada, la canela vainilla, menta fresca o romero.



ENSALADA DE CÍTRICOS Y KIWI
No hay nada como morder un cítrico fresco, dulce y jugoso. Disfruta de esta ensalada de frutas dulce y ácida con naranjas frescas, pomelos, kiwis y granadas.

Variedades de Cítricos de Texas

Aunque Texas es más conocido por los pomelos y las naranjas, el estado alberga una amplia gama de cítricos, desde las naranjas pequeñas hasta el pomelo "Todo es más grande en Texas".



NARANJAS PEQUEÑAS



MANDARINAS



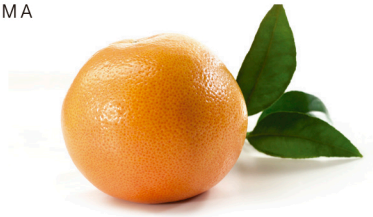
LIMONES



MANDARINA SATSUMA



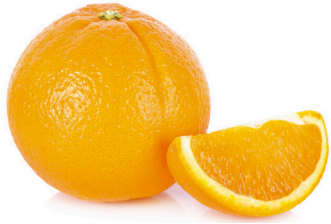
POMELOS



TORONJA



LIMAS



NARANJAS



TANGELO