

# limone



Profumo avvolgente e polpa succosa, dalla tessitura fine e con pochi semi: il limone biologico GOEL Bio è una gioia per gli occhi ed il palato. Da consumare al naturale, nelle insalate, in dissetanti spremute oppure per marinare carni e pesci crudi. La buccia macerata, inoltre, grazie alla presenza di oli essenziali aromatici può essere impiegata nella preparazione di rosoli e liquori; essiccata, per tisane ed infusi; grattugiata, come aromatizzante per dolci.



**Nome botanico:** Citrus limon

**Varietà:** Interdonato o Femminello Siracusano o Zagara Bianca

**Metodo di produzione:** agricoltura biologica

**Certificazioni Azienda:** Biologica 848/18, BioSuisse, Global Gap, IFS Food.

**Periodo di raccolta/disponibilità:** dal 15 dicembre al 30 aprile

**Valori nutrizionali:** Acqua (g) 91.5; Energia (kcal) 16; Energia (kJ) 65; Proteine (g) 0.6; Lipidi (g) 0; Colesterolo (mg) 0; Carboidrati disponibili (g) 2.5; Amido (g) 0; Zuccheri solubili (g) 2.5; Alcool (g) 0; Fibra totale (g) 1.9; Sodio (mg) 2; Potassio (mg) 140; Calcio (mg) 14; Fosforo (mg) 11; Ferro (mg) 0.1; Tiamina (mg) 0.04; Riboflavina (mg) 0.01; Niacina (mg) 0.30; Vitamina C (mg) 50; Vitamina A retinolo equivalente (µg) 0; Acido fitico (g) 0.



GOEL Bio