



COMUNICADO

Comité de Cítricos de Chile-ASOEX: Refrescante promoción de limones y naranjas navel chilenas en Japón



- *Los cítricos chilenos están en temporada y son una excelente pausa refrescante que ayuda a paliar el calor del verano japonés.*

Santiago, 01 de agosto de 2018.- El Comité de Cítricos de Chile-Asoex, aprovechó los días de extremo calor imperantes en Japón y realizó una demostración culinaria basada en las propiedades nutricionales e hidratantes de nuestros limones y naranjas navel. Esta demostración estuvo orientada especialmente a los medios de comunicación e importadores y distribuidores del rubro y se llevó a cabo en el hotel Andaz Tokio el día 24 de julio recién pasado. Esta actividad contó con el apoyo y financiamiento de ProChile.



Durante el evento, Charif Christian Carvajal, Director de Marketing para el mercado europeo y asiático de ASOEX, realizó una presentación acerca de la evolución de la temporada, destacando las características del limón y la naranja navel chilenos. “Chile es el mayor exportador de frutas del hemisferio sur y uno de los países más largos, característica que le permite tener diferentes microclimas para producir y exportar una amplia gama de frutas sanas y deliciosas. Dentro de esta amplia canasta de fruta, los limones y naranjas navel destacan por su gran calidad, color, sabor, firmeza y aroma. La mayor ventaja de nuestros cítricos es que están disponibles durante el verano japonés, y pueden ser adquiridos desde mediados de junio hasta octubre, periodo cuando aumenta la demanda por estos refrescantes frutos”, precisó Carvajal.

Posteriormente, Wataru Okawa, sous chef de Andaz Tokyo, junto a Ricardo Gonzalez, chef chileno, realizaron una demostración en la cual prepararon diferentes platos destacando las propiedades del limón y naranja navel chileno. Okawa preparó un aperitivo en base a pechuga de pato marinada con limón y té, acompañado de mermelada de limón, una colorida ensalada con salsa vinagreta a base de naranjas chilenas, además de un postre de panna cotta con ralladura de limón, acompañado con jalea de limón fresco con menta. “Quise mostrar diversas preparaciones con limón chileno, aprovechando diferentes estilos de cocina y el abundante jugo y sabor del limón chileno. Su piel es suave, brillante y muy fácil de usar”, precisó Okawa.

Por su parte, González presentó un aperitivo con choritos chilenos, bañados en salsa fresca de limón. El plato principal fue un filete servido en su salsa y aromatizada con limón, además el filete fue adornado con finas rodaja de limón. También estuvo presente el infaltable pisco sour. “Los limones chilenos son muy ricos en sabor y consistencia, combinan bien con cualquier ingrediente. Se caracterizan por tener pocas semillas, y al tener un nivel de acidez muy equilibrado, permiten, además consumir su jugo y utilizar también la pulpa”, puntualizó el chef chileno.

“Los limones y naranjas navel chilenos son versátiles y pueden usarse en varios platos y bebidas. Estas actividades han tenido muy buen aceptación por parte de los medios de comunicación e importadores y distribuidores del rubro en Japón, y representan una excelente oportunidad para destacar las propiedades de nuestros

Asociación de Exportadores de Frutas de Chile AG

Cruz del Sur 133, Piso 2, Las Condes, Santiago de Chile, Mesa Central: [+56 2 2472 4700](tel:+56224724700)

www.asoex.cl



limones y naranjas navels, sus usos y sus beneficios para la salud, promoviendo de esta forma su consumo en el mercado japonés”, comentó Monserrat Valenzuela, Gerenta del Comité de Cítricos de Chile -ASOEX.

Finalmente, Valenzuela destacó que durante la temporada 2017, Japón fue el mayor importador de limones chilenos en Asia, y según estadísticas comerciales del Ministerio de Finanzas de Japón, este país del Asia importó 53.000 toneladas de limones durante la temporada 2017, de las cuales el 35% (18.194 toneladas) correspondió a limones chilenos, los cuales se ubicaron inmediatamente después de EEUU (57% del total).