

La manzana Kanzi: Un sabor único y refrescante

Kanzi es la fruta perfecta para consumir en cualquier momento, pero cuando aprieta el calor se aprecia aun más su jugosidad y la explosión de sabores que estimula de inmediato los sentidos en casa mordisco

Kanzi es una manzana diferente al resto, el resultado de la mezcla de dos variedades y de ahí su sabor característico que ninguna otra posee, jugosa y dulce con notas ácidas, y sobre todo muy crujiente, unos matices que la convierten en única para el paladar. Con un extraordinario poder refrescante, además de sus ya conocidos beneficios para la salud, “an apple a day keeps the doctor away”, tiene otras muchas otras propiedades que hacen que sea un bocado delicioso y energético cuando más se necesita.

Un sabor jugoso y crujiente. Desde el mismo origen una pieza de Kanzi se reconoce por su aspecto sofisticado, de un llamativo rojo con vetas amarillas que intuye una crujiente mordedura, jugosa y equilibrada. Colores brillantes comparables a una puesta de sol en primavera. Una colorida explosión de sabores para los sentidos que invita a disfrutarla y construir momentos deliciosos. Kanzi es el resultado de la mezcla entre la variedad Gala, jugosa y dulce, y una especie de Braeburn ácida que se cultiva en terrenos específicamente seleccionados en todo el mundo.

Refrescante y reconstituyente para sobrellevar el calor. La manzana Kanzi es una fruta hidratante por su propia naturaleza, refrescante y sabrosa. Contiene una serie de antioxidantes y minerales que ayudan a recuperar la energía, por ejemplo, después de practicar deporte, una larga caminata o tras un largo día de trabajo o jornada de estudio. Además, se caracteriza por su aporte de fibra y agua. Una pieza tiene efecto saciante cuando aprieta el hambre, lo que la convierte en un gran aliado en dietas de adelgazamiento por su bajo contenido calórico, (53 calorías por 100 gramos) y agua elevado contenido en agua (en torno a un 82,5% aproximadamente).

Energía pura. Kanzi es una manzana jugosa con un sabor único y con un gran poder energético. Eficaz en momentos de fatiga y cuando el cuerpo pide azúcar. Alimentos como las manzanas son el aliado perfecto para tener siempre a mano y picotear entre horas. Fácil de consumir y con una gran cantidad de vitaminas y minerales. Por su contenido en fósforo, cuando la fatiga hace mella en el cuerpo, basta con comer una manzana y por su contenido en fructosa (azúcar natural) junto a la gran cantidad de fibra que posee dará la energía suficiente con un bajo aporte calórico, aumentando los azúcares en sangre y con ello recuperar la energía.

En platos fríos o cruda con piel. Fácil de transportar a la oficina, al gimnasio, al colegio, para tomar a media mañana o merendar, y sobre todo muy versátil en la cocina. Sin duda, se trata de una fruta que resulta muy apetecible cuando aprieta el calor. En ensaladas, gazpachos, snacks y o en forma de divertidos pinchitos para llevar de picnic, como cóctel o parte de postres helados. Pero como de verdad se disfruta de una Kanzi en su auténtica esencia es cruda, sin pelar, la mejor manera de escuchar el crujiente sonido de su mordedura y refrescarse de inmediato.

Aquí unas propuestas de ricas y refrescantes recetas con Kanzi:

Un sabroso plato como tentempié: Pan tostado con cangrejo de manzana

Un refresco reconstituyente: Cóctel de Kanzi

Datos de contacto:

Carmen García

659906743

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>