

InforMatilde

LA NEWS MENSILE PER I NOSTRI LETTORI PIU'
CURIOSI



IL MIYAGAWA



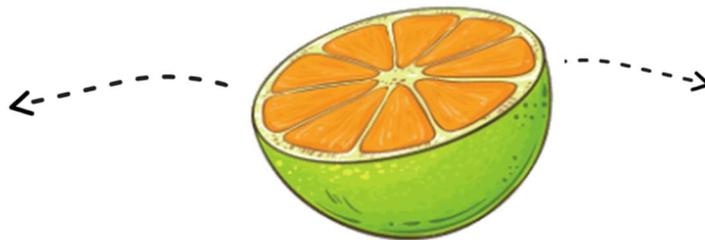
STORIA E CURIOSITA'

Si tratta di un incrocio tra un mandarino e un pompelmo.
La sua origine è riconducibile al Giappone, Paese che, ad oggi, ne è ancora il maggior produttore, nonostante molte coltivazioni si trovino anche al Sud Italia.
Viene detto anche "mandarino verde", infatti a differenza di altri tipi di agrumi, il miyagawa mantiene una **buccia verde intenso** anche in piena maturazione.
Il suo sapore è molto particolare, risulta fresco e piacevolmente aspro.

Per la presenza di **semi**, Matilde Ristorazione, fornisce questo frutto solo ai bambini della scuola primaria.

COSA CONTIENE AL SUO INTERNO?

Ricchissimo di **VITAMINA C** che aiuta l'organismo a proteggerci dai malanni invernali come il raffreddore. Inoltre contiene anche vitamine del **gruppo B** e il **BETACAROTENE**.



È anche molto ricco di **MAGNESIO** e **POTASSIO** che aiutano a rilassare i nervi e a conciliare il sonno.

ECCO UN'IDEA PER UNA MERENDA GUSTOSA:

