



LIMA (*Citrus aurantifolia*. Familia: Rutáceas)

► CARACTERÍSTICAS

- Fruto del limero (*Citrus aurantifolia*). Árbol pequeño muy ramificado, entre 4 y 5 m de altura, con un tronco torcido y ramas provistas de espinas auxiliares. Flores blancas amarillentas con bordes morados.
- Familia: Rutáceas.
- Forma oval o esférica con pezón en la base más o menos saliente, de color verde o verde amarillento y tamaño similar al de una mandarina, entre 3 y 6 cm de diámetro y un peso aproximado de 75 a 125 g. Corteza lisa, delgada y compacta, de sabor

amargo. Pulpa carnosa, que al igual que el limón se encuentra dividida en celdillas o gajos (vesículas llenas de zumo), verde traslúcida, muy jugosa y refrescante. De sabor ácido o dulce, según la variedad, más aromático y perfumado que el limón, pero menos concentrado. Un peculiar aroma inconfundible respecto al de otros cítricos. No tiene semillas o en número muy escaso, puede llegar a tener el doble de jugo que un limón. Uno de los productos exóticos más vendidos.

- Origen: Sudeste asiático (Birmania, Malasia, Indonesia, etc.) e India.

► PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES

Brasil, México, Jamaica, Haití, Martinica, Kenia, India, EEUU, Egipto.

► VARIEDADES

Más comercializadas (limas ácidas):

- **Persian Lime** (60%): de Brasil, es de tamaño mediano/grande, de piel basta y más demandada por tener un precio más asequible. Mayor parecido al limón por su forma y color.
- **Mexicana** (40%): de México, de me-





nor tamaño que la anterior y de mayor calidad. Aroma muy acentuado.

► PROPIEDADES

- **Ácidos:** cítrico.
- **Vitaminas:** C.
- **Minerales:** potasio, fósforo y calcio.
- Bajo en calorías.
- Rico en sustancias astringentes y carotenos.
- **Consumo:** como fruta fresca es poco habitual. Su consumo más frecuente es en jugo para potenciar el sabor de otras frutas (mangos, papayas, etc.), con carnes de vaca, ternera y cerdo. En zumo para rociar en pescados y mariscos. Elaboración de bebidas, refrescos y licores. Con su pulpa se pueden confeccionar mermeladas y jaleas, helados o sorbetes. Su corteza se aprovecha en la preparación de tartas y pasteles. Muy popular en la cocina mexicana y en su famoso “tequila”. En Brasil es un ingrediente fundamental de la bebida llamada “caipirinha” (hielo picado, lima, ron y menta). Es sensible al frío, para su mejor conservación entre 8-10 °C. A temperatura ambiente, durante una semana. La cáscara desecada o confitada, en ambiente fresco y seco. El zumo y la cáscara admiten congelación.



► COMERCIALIZACIÓN

- Los más comercializados: unos 80-100 gr/pieza.
- Categorías: I.
- Formatos: caja de cartón de 4 a 4,5 kg. Producto encerado.
- Conservación: igual que otros cítricos,

entre 5 y 10 °C, teniendo la precaución igualmente de no recibir excesiva humedad que deteriora su calidad visual.

- Rotación: en Merca, 3 días.
- **Las ventas:** en Red de Mercas, del orden de unas 1.700 toneladas en 2006.

Estacionalidad de las ventas (Red de Mercas)

Porcentaje sobre total del año

Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
7	7	7	7	8	8	15	5	7	8	6	15

Observaciones y curiosidades: se cultiva en todas las zonas bajas tropicales de ambos hemisferios. Con la dominación musulmana en España era un árbol muy corriente en el sur y el levante de la península, actualmente es muy poco cultivado y existen pequeños cultivos de limeros en Andalucía (Málaga), Canarias y en el litoral mediterráneo (Murcia y Valencia), si bien en esta zona lo que prolifera realmente es “limón verde”, sin desverdizar, y que se asocia con esta fruta. El limero, por su crecimiento reducido, es frecuentemente plantado en patios o jardines pequeños, e incluso algunas variedades son muy apropiadas para la plantación en macetas. Suelen coexistir en plantaciones de cítricos como naranjos y limoneros o en plataneas como las de las islas de Tenerife y La Palma (Canarias). También existen limas dulces en Oriente Medio, India y algunas regiones de América Central, como por ejemplo la **Dulce de la India**, del grupo *Citrus limettioides*. Para una adecuada compra conviene elegir los ejemplares que parezcan más pesados para su tamaño, de color verde intenso. Son más delicados que los limones al tener una piel más fina y se secan con mayor rapidez. Por su extraordinario olor es utilizado para la preparación de aceites aromatizantes o esencias. Las hojas del limero, por lo general, exhalan un fuerte aroma y suelen emplearse para perfumar dulces, postres y realzar otros platos, en especial en la cocina asiática.